

BOTOK

(Magetan)

1. BAHAN

1) Tempe	10 potong
2) Daun melinjo	2 ikat
3) Lamtoro	2 genggam
4) Kelapa agak muda	1 butir
5) Teri	¼ ons
6) Daun pisang	secukupnya
7) Biting	secukupnya

2. BUMBU

1) Bawang merah	6 buah
2) Daun salam	3 lembar
3) Bawang putih	4 siung
4) Gula merah	1 sendok makan
5) Lombok hijau	5 buah
6) Garam	1 sendok makan
7) Laos	2 iris

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe dipotong persegi kecil.
- 2) Daun melinjo dicabik-cabik.
- 3) Kelapa diparut.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam, laos, lombok diiris-iris.
- 5) Bahan-bahan dicampur, ditambah bumbu-bumbu, dicampur rata.
- 6) kemudian dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
- 7) Dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
 Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal