

BUMBU JUKUT DAUN BELIMBING (Bali)

1. BAHAN

Daun belimbing ½ tua 3 panci

2. BUMBU

1) Bawang merah	25 buah
2) Terasi	1 sendok teh
3) Bawang putih	10 siung
4) Ketumbar	½ sendok teh
5) Lombok rawit	75 biji
6) Jahe	1 rsj
7) Lada	½ sendok teh
8) Kencur	1 rsj
9) Kemiri	1 biji
10) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun belimbing dicuci bersih.
- 2) Direbus sampai matang, dan diperas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 4) Lada dan ketumbar ditumbuk halus.
- 5) Bumbu dicampur dengan daun belimbing terus diaduk hingga rata, dibubuhi lada, ketumbar dan garam.
- 6) Dibubuhi bawang merah dan lombok dipotong-potong (lombok 25 biji, bawang merah 10 butir).

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal