

## BUMBU RUJAK PEPAYA MUDA (Purwokerto)

### 1. BAHAN

|                |         |
|----------------|---------|
| 1) Pepaya muda | 1 buah  |
| 2) Kikil       | 1 ons   |
| 3) Kelapa      | 1 butir |
| 4) Tomat       | 5 butir |

### 2. BUMBU

|                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Salam        | 1 lembar       |
| 3) Bawang putih | 1 siung        |
| 4) Sereh        | 1 batang       |
| 5) Lombok merah | 10 buah        |
| 6) Gula merah   | 1 sendok teh   |
| 7) Kemiri       | 5 butir        |
| 8) Garam        | 1 sendok makan |
| 9) Laos         | 1 potong       |
| 10) Terasi      | 1 sendok teh   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pepaya dikupas dicuci, dipotong sebesar 1 cm persegi direbus sampai  $\frac{1}{2}$  masak.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan ± 2 gelas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, lombok merah dibuang bijinya dikukus, dihaluskan bersama bumbu.
- 4) Kikil dipotong kecil-kecil.
- 5) Bumbu-bumbu ditumis, kikil dan pepaya dimasukkan, dimasak sampai empuk, ditambah potongan tomat.

Jakarta, Maret 2001

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