

BUMBU RUJAK TAHU

(Wonosobo)

1. BAHAN

1) Tahu	10 potong
2) Tempe	10 potong
3) Kelapa	¼ butir

2. BUMBU

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

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tahu direbus, dipotong-potong jadi dua.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam, laos, sereh.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya 1 gelas.
- 4) Tempe dipotong-potong.
- 5) Tempe, tahu, bumbu-bumbu dimasak dengan ½ gelas air sampai mendidih.
- 6) Ditambah santan, diaduk-aduk hingga berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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