

# BUNGKUSAN TAHU

## 1. BAHAN

- |            |         |
|------------|---------|
| 1) Tahu    | 10 biji |
| 2) Kemangi | 1 ikat  |
| 3) Kelapa  | ½ butir |

## 2. BUMBU

- |                     |              |
|---------------------|--------------|
| 1) Bawang merah     | 10 buah      |
| 2) Laos             | 1 potong     |
| 3) Bawang putih     | 3 siung      |
| 4) Ketumbar         | ½ sendok teh |
| 5) Asam             | 3 mata       |
| 6) Kemiri           | 4 biji       |
| 7) Daun salam       | 2 lembar     |
| 8) Daun jeruk purut | 2 lembar     |
| 9) Gula jawa        | 1 sendok teh |
| 10) Garam           | 1 sendok teh |
| 11) Lombok merah    | 1 biji       |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu-bumbu ditumbuk halus, dicampur dengan tahu yang dihancurkan atau diutuhkan saja.
- 2) kelapa diparut, dibuat santan kental, lalu dicampurkan pada bahan tadi.
- 3) Dibungkus dengan daun pisang, dikukus, sesudah itu dipanggang.

---

Jakarta, Maret 2001

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