

BUNTIL BERKUAH

1. BAHAN

1) Daun lumbu	1 ikat
2) Kelapa muda	½ butir
3) Merang	¼ ikat
4) Lamtoro	2 genggam
5) Santan kental	1 gelas
6) Teri kering	1 ons

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Gula merah	1 sendok teh
3) Bawang putih	2 siung
4) Kencur	½ rsj
5) Lombok rawit	10 biji
6) Garam	1 sendok teh
7) Kulit jeruk	1 iris.

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun lumbu dilayukan dengan dijemur untuk menghilangkan getah dan dicuci.
- 2) Kelapa muda diparut.
- 3) Bumbu dihaluskan, dicampur dengan kelapa muda sampai rata.
- 4) Bumbu yang telah dicampur teri dan kelapa, dibungkus dengan daun lumbu, diikat dengan merang.
- 5) Bungkusannya direbus dengan air banyak dan api yang besar.
- 6) Sesudah masak, santan dimasukkan kemudian baru lamtoro.

Jakarta, Maret 2001

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