

BUNTIL DANAWARIH (Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|------------|
| 1) Daun lumbu | 50 lembar |
| 2) Kelapa muda | ½ butir |
| 3) Petai | 5 papan |
| 4) Ikan asin | 1 ons |
| 5) Merang | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Salam | 10 lembar |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Kencur | 1 rsj |
| 5) Lombok merah | 10 biji |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |
| 10) Terasi | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, laos diparut.
- 2) Daun lumbu yang telah dijemur, dicuci, ikan asin dicuci, petai dikupas diiris kecil-kecil.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali salam.
- 4) Kelap parut, laos, petai, ikan asin dan bumbu dicampur menjadi satu.
- 5) Adonan dibungkus dengan 4-5 helai daun lumbu, diikat dengan merang, kemudian dikukus sampai masak (\pm 2 jam).

Jakarta, Maret 2001

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