

BUNTIL

1. BAHAN

- | | |
|---------------------------------|------------|
| 1) Daun talas | 20 helai |
| 2) Kelapa muda | ½ butir |
| 3) Ikan peda | 2 ekor |
| 4) Atau ikan kering asin | 1 cangkir |
| 5) Petai | 5 mata |
| 6) Jerami merang untuk pengikat | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Lombok merah | 4 buah |
| 2) Lombok rawit | 20 buah |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Kencur | ½ rsj |
| 5) Terasi | 1 sendok teh |
| 6) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun talas dicuci dan ditiriskan, kemudian dilayukan sebentar.
- 2) Kelapa muda diparut.
- 3) Ikan peda diambil dagingnya dan dihancurkan.
- 4) Petai dikupas, diiris halus.
- 5) Lombok merah dan lombok rawit yang telah dicuci dan dibuang tangkainya dihaluskan sampai rata.
- 6) Kelapa parut, peda hancurkan, petai dicampurkan dengan bumbu yang telah dihaluskan sampai rata.
- 7) Daun talas yang telah dibeber rangkap 3 á 4 helai diatasnya ditaruh campuran kelapa parut dan bumbu.
- 8) Dilipat bagian pinggirnya kedalam, dilipat lagi menjadi persegi dan kemudian diikat dengan jerami.

- 9) Bingkisan ini dikukus sampai daunnya empuk (\pm 4 jam), jika warna telah menjadi hijau, buntel telah masak.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal