

# EBATAN

## (Lombok)

### 1. BAHAN

1) Daun belimbing	1 genggam
2) Terong lalap	2 buah
3) Daun turi	1 genggam
4) Pisang batu yg masih muda	2 buah
5) Mangga muda	1 buah
6) Buah paria	1 buah

### 2. BUMBU

1) Lombok rawit	5 buah
2) Bawang putih	1 sendok makan
3) Lombok merah	1 buah
4) Ketumbar	1 sendok makan
5) Terasi	1 sendok teh
6) Jinten	2 biji
7) Laos	1 rsj
8) Asam	2 mata
9) Kunyit	½ rsj
10) Minyak kelapa	3 sendok makan
11) Kencur	¼ rsj
12) Santan agak kental	½ gelas
13) Jahe	½ rsj
14) Garam	secukupnya
15) Kemiri	5 biji

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun direbus sampai matang, diperas agar pahitnya berkurang, baru dirajang.
- 2) Pisang batu dan buah paria direbus, baru dirajang.
- 3) Mangga muda (dapat juga kedondong yang masih muda) dicincang supaya irisannya kecil-kecil tapi memanjang, diremas dengan garam baru dicuci. Maksudnya agar kecutnya agak berkurang.

- 4) Terong lalap diiris tipis.
- 5) Bumbu-bumbu diuleg sampai halus, ditumis dan terakhir diberi santan. Dimasak sampai agak kental sambil diaduk-aduk.
- 6) Semua bahan-bahan dengan bumbu terpisah, dihidangkan bersama-sama diatas piring.
- 7) Pada saatnya akan makan, baru dicampur.

Keterangan :

Ebatan harus dimakan dengan Sambal kelapa dan Lawar.

Sambal Kelapa :

Bahan-bahan :

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| 1) Kelapa parut | ± 1/8 butir |
| 2) Daun kemangi | 10 lembar   |

Bumbu-bumbu :

- |                   |                |
|-------------------|----------------|
| 1) Bawang putih   | 2 siung        |
| 2) Jahe           | ½ rsj          |
| 3) Bawang merah   | 2 siung        |
| 4) Kunyit         | ½ rsj          |
| 5) Lombok rawit   | 2 biji         |
| 6) Kencur         | ¼ rsj          |
| 7) Sereh          | 1 batang       |
| 8) Asam           | 2 biji         |
| 9) Laos           | 1 rsj          |
| 10) Minyak kelapa | 1 sendok makan |

Cara membuatnya :

Bumbu dirajang halus, diberi minyak kelapa, lalu dimasak diatas bara yang kecil sampai masak.

Kelapa diparut, dicampur dengan bumbu dan daun kemangi mentah.

Jakarta, Maret 2001

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