

# GARANG ASAM BUNCIS

## (Wonosobo)

### 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Buncis        | ½ kg           |
| 2) Kelapa tua    | ¼ butir        |
| 3) Minyak goreng | 5 sendok makan |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Asam         | 6 mata         |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula merah   | 1 sendok teh   |
| 5) Kemiri       | 3 butir        |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |
| 7) Salam        | 2 lembar       |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, dibuat santan 2 gelas.
- 2) Buncis dipotong-potong.
- 3) Bawang merah diiris tipis, digoreng.
- 4) Bumbu-bumbu lain dihaluskan, ditumis, salam dimasukkan.
- 5) Buncis dimasukkan, dituangkan santan, ditambah asam, direbus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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