

GEMBROT SEMBUKAN

1. **BAHAN**

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Daun sembugan | 2 ggm |
| 2) Kelapa muda | ½ butir |
| 3) Tempe bosok | 4 potong |
| 4) Daun pisang | 1 pelepah |

2. **BUMBU**

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Ketumbar | ½ sendok teh |
| 3) Lombok merah | 3 buah |
| 4) Laos | 1 potong |
| 5) Lombok rawit | 7 buah |
| 6) Garam | 2 sendok teh |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Daun sembugan dicuci bersih, terus ditumbuk halus.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, lalu dicampur dengan kelapa.
- 4) Tempe bosok dihaluskan.
- 5) Semua dicampur jadi satu.
- 6) Dibungkus dengan daun pisang kecil-kecil panjang, lalu dikukus.
- 7) Jika sudah dikukus dibakar dengan bolak-balik sampai kering.

Jakarta, Maret 2001

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