

# OBLOK OBLOK DAUN SINGKONG

## 1. BAHAN

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| 1) Daun singkong       | 2 ikat  |
| 2) Kelapa setengah tua | ½ butir |
| 3) Teri                | ½ ons   |

## 2. BUMBU

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

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun singkong dicuci, dipotong-potong, direbus.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Teri dicuci.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali salam dan laos.
- 5) Semua bumbu , kelapa parut dan teri dimasukkan dalam rebusan daun singkong.
- 6) Direbus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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