

# OBLOK OBLOK ONCOM

## 1. BAHAN

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Oncom         | 2 potong       |
| 2) Daun melinjo  | 1 ons          |
| 3) Santan        | 2 gelas        |
| 4) Minyak goreng | 2 sendok makan |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Daun salam   | 1 lembar       |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Laos         | 1 iris         |
| 5) Lombok hijau | 2 biji         |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |
| 7) Lombok rawit | 10 biji        |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun melinjo dibuang tangkainya, oncom dipotong-potong persegi kecil.
- 2) Bumbu-bumbu diiris halus kecuali salam dan laos, ditumis dengan minyak.
- 3) Daun melinjo dimasukkan bersama oncom, ditambah air sedikit.
- 4) Sesudah layu, santan dimasukkan, direbus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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