

# OBLOK OBLOK TEMPE BOSOK

## (Purwokerto)

### 1. BAHAN

- |                 |          |
|-----------------|----------|
| 1) Tempe bosok  | 5 potong |
| 2) Daun melinjo | 1 ikat   |
| 3) Petai        | 10 mata  |
| 4) Kelapa       | ½ butir  |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 4 buah         |
| 2) Daun salam   | 1 lembar       |
| 3) Lombok merah | 10 biji        |
| 4) Gula merah   | 1 sendok makan |
| 5) Laos         | 1 potong       |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe bosok diiris-iris kecil.
- 2) Lombok diiris yang halus, daun melinjo dipotong-potong.
- 3) Kelapa diparut, diambil santannya ± 6 gelas.
- 4) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali laos dan daun salam, ditumis, dimasukkan daun melinjo. Jika sudah layu dimasukkan tempe, santan terus diaduk-aduk.
- 5) Petai diiris kecil, dimasukkan kedalam nomor 4, direbus sampai matang.

---

Jakarta, Maret 2001

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