

# OBLOK OBLOK TEMPE BUNGKIL

## 1. BAHAN

- |                  |          |
|------------------|----------|
| 1) Tempe bungkil | 4 potong |
| 2) Kelapa muda   | ½ butir  |
| 3) Petai         | 20 mata  |
| 4) Daun kucai    | 2 ikat   |

## 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Daun salam   | 2 lembar       |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Gula merah   | 2 sendok teh   |
| 5) Lombok hijau | 20 buah        |
| 6) Garam        | 2 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe bungkil dipotong-potong, kelapa dibersihkan diparut, petai dibelah dua, kucai dipotong pendek.
- 2) Lombok, bawang merah, bawang putih diiris.
- 3) Direbus dengan ½ gelas air, dimasukkan semua bumbu, bahan-bahan yang telah dibersihkan.
- 4) Kelapa parut diuli dengan 1 gelas air, dimasukkan dalam bumbu, direbus sampai masak

---

Jakarta, Maret 2001

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