

OREM-OREM

(Jawa Timur)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------|
| 1) Tempe kedele | 5 bungkus |
| 2) Tempe bungkil | 5 bungkus |
| 3) Udang | ½ ons |
| 4) Kelapa | ¼ butir |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|----------------|
| 1) Bawang putih | 3 siung |
| 2) Kencur | ½ rsj |
| 3) Daun bawang | 3 batang |
| 4) Daun jeruk purut | 5 lembar |
| 5) Lombok hijau | 7 biji |
| 6) Belimbing wuluh | 5 biji |
| 7) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Tempe diiris kasar.
- 2) Udang dihilangkan kulitnya, dicuci.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Bumbu dihaluskan kecuali laos dimemarkan.
- 5) Lombok hijau dipotong serong, daun bawang diiris tipis.
- 6) Semua bahan direbus dengan santan, dicampur bumbu dan diaduk sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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