

OSENG OSENG CAMPUR

1. BAHAN

- | | |
|------------------|-----------------|
| 1) Labu siam | 1 buah |
| 2) Tempe | 1 bungkus |
| 3) Daun melinjo | 1 ikat |
| 4) Taoge kedele | ½ ons |
| 5) Minyak goreng | 2½ sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Garam | ½ sendok makan |
| 5) Lombok hijau | 3 buah |
| 6) Gula | ½ sendok teh |
| 7) Lombok merah | 3 buah |
| 8) Lombok rawit | 5 buah |
| 9) Salam | 1 lembar |
| 10) Terasi | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Labu siam dikupas, diiris panjang tipis, daun so dan tempe dipotong-potong, taoge dihilangkan akar dan kulitnya.
- 2) Bumbu-bumbu diiris, ditumis.
- 3) Semua bahan dimasukkan kedalam tumisan.
- 4) Diberi air ½ gelas.
- 5) Direbus terus hingga kuahnya tinggal sedikit.

Jakarta, Maret 2001

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