

OSENG OSENG GESEK

(Solo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan asin | 1 ons |
| 2) Tempe | 1 potong |
| 3) Minyak kelapa | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Salam | 3 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Lombok rawit | 10 buah |
| 6) Garam | ½ sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, bawang putih, lombok, diiris halus.
- 2) Bawang merah dan bawang putih digoreng agak kering, lombok dimasukkan, digoreng sampai masak.
- 3) Dimasukkan air ½ cangkir, berikut bumbu-bumbunya.
- 4) Terakhir ikan asin dimasukkan, diaduk-aduk sampai masak.

Keterangan :

Gesek adalah ikan asin

Jakarta, Maret 2001

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