

OSENG OSENG KACANG PANJANG (Tegal)

1. BAHAN

| | |
|-------------------|----------------|
| 1) Kacang panjang | 1 ikat |
| 2) Daun so | ½ ons |
| 3) Petai | 1 papan |
| 4) Taoge | ½ ons |
| 5) Lombok hijau | 10 buah |
| 6) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

| | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Tomat | 2 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Gula merah | 1 sendok teh |
| 8) Kemiri | 2 butir |
| 9) Terasi | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang panjang dipotong kecil-kecil, petai dikupas dipotong.
- 2) Lombok dipotong memanjang, daun melinjo dibuangi tangkainya.
- 3) Kemiri, terasi, gula dan garam dihaluskan.
- 4) Bumbu lainnya diiris halus, ditumis, bumbu yang halus dimasukkan kemudian lombok dan kacang panjang.
- 5) Setelah ½ masak, dimasukkan petai, daun so dan taoge.
- 6) Direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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