

# OSENG OSENG KROTO

## 1. BAHAN

- |          |       |
|----------|-------|
| 1) Kroto | ½ kg  |
| 2) Teri  | ½ ons |

## 2. BUMBU

- |                  |                |
|------------------|----------------|
| 1) Bawang merah  | 5 buah         |
| 2) Asam          | 4 mata         |
| 3) Bawang putih  | 3 siung        |
| 4) Gula          | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah  | 5 buah         |
| 6) Garam         | 1 sendok makan |
| 7) Laos          | 1 potong       |
| 8) Minyak goreng | 2 sendok makan |

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kroto dibuangi tangkainya, dicuci.
- 2) Bawang merah, bawang putih dan lombok diiris, kemudian ditumis.
- 3) Ikan teri dan kroto dimasukkan sambil diaduk dan diberi air 2 gelas.
- 4) Direbus sampai lunak.

### Keterangan :

Kroto adalah bunga melinjo

---

Jakarta, Maret 2001

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