

OSENG OSENG LOMBOK HIJAU (Banyumas)

1. BAHAN

1) Lombok hijau	1 kg
2) Udang basah	1 ons
3) Tempe	6 potong
4) Petai	2 batang
5) Minyak goreng	4 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Salam	3 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula merah	2 sendok teh
5) Garam	½ sendok makan
6) Laos	2 potong

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, bawang putih diiris.
- 2) Lombok hijau dipotong besar-besar, tempe dipotong, petai dikupas dan dibelah dua.
- 3) Bawang merah, bawang putih digoreng ½ kering, bahan-bahan dan bumbu dimasukkan, ditambah air ½ cangkir.
- 4) Diaduk sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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