

# OSENG OSENG NANGKA MUDA

## 1. BAHAN

1) Nangka muda	1 kg
2) Daun so	1 ons
3) Tempe	4 potong
4) Tempe bosok	2 potong
5) Minyak goreng	2 sendok makan

## 2. BUMBU

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

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda dikupas, dipotong kecil-kecil lalu direbus setelah matang, airnya dibuang.
- 2) Bumbu-bumbu diiris, lalu ditumis.
- 3) Sayuran dimasukkan, diberi air 1 gelas.
- 4) Dimasak sampai mendidih lagi.

---

Jakarta, Maret 2001

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