

OSENG OSENG PAPAYA MUDA

(Banyumas)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Papaya muda | 1 buah |
| 2) Daun melinjo | 1 genggam |
| 3) Tempe | 1 potong |
| 4) Minyak goreng | 5 sendok makan |
| 5) Udang kering | ½ ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Salam | 2 lembar |
| 3) Gula merah | 1 sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 buah |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Papaya muda dikupas, dikeluarkan bijinya, diiris halus.
- 2) Bawang, lombok diiris-iris.
- 3) Bawang merah digoreng ½ kering, bumbu lain dimasukkan.
- 4) Sesudah layu, bahan-bahan dimasukkan diaduk sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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