

OSENG OSENG PARE

(Purwokerto)

1. BAHAN

1) Pare	5 buah
2) Tempe bosok	1 bk
3) Udang	2 sendok makan
4) Petai	1 papan
5) Minyak goreng	3 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Garam	1 sendok makan
3) Lombok hijau	5 buah

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pare dicuci dibelah dua, dibuang isinya.
- 2) Diiris tipis, diremas dengan garam 2 sendok makan, untuk menghilangkan rasa pahit, dicuci lagi.
- 3) Tempe, lombok dan bawang merah diiris tipis, ditumis.
- 4) Pare dimasukkan, jika sudah layu ditambahkan air $\frac{1}{2}$ gelas.
- 5) Dimasak sampai kuahnya tinggal $\frac{1}{4}$ gelas.

Jakarta, Maret 2001

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