

OSENG OSENG SAWI

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Daun sawi | 3 ikat |
| 2) Tempe | 3 potong |
| 3) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Daun salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 5 buah |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Lombok rawit | 5 buah |
| 6) Garam | 1 sendok makan |
| 7) Laos | 2 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sawi dicuci, dipotong-potong.
- 2) Bawang merah, bawang putih diiris.
- 3) Lombok rawit dihaluskan.
- 4) Bawang merah dan bawang putih digoreng $\frac{1}{2}$ kuning.
- 5) Lombok halus, bersama bumbu yang lain ditumis, kemudian daun sawi dimasukkan dan diaduk-aduk.
- 6) Ditambah air 2 cangkir, dimasak sampai matang.

Jakarta, Maret 2001

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