

OSENG OSENG TAHU PEDAS

(Kedu)

1. BAHAN

1) Tahu	5 biji
2) Buncis	1 ons
3) Wortel	1 biji
4) Kol	1 ons
5) Minyak goreng	2 sendok makan

2. BUMBU

1) Bawang merah	4 buah
2) Daun salam	1 helai
3) Bawang putih	2 siung
4) Gula merah	½ sendok makan
5) Lombok merah	2 biji
6) Garam	½ sendok makan
7) Laos	1 potong
8) Terasi	1 sendok teh
9) Kecap	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Buncis, kol dan wortel dipotong kecil-kecil.
- 2) Bumbu diiris tipis.
- 3) Semua bumbu ditumis.
- 4) Dimasukkan buncis, wortel, garam, gula dan kecap, ditambah air ½ gelas.
- 5) Tahu dan kol dimasukkan, setelah masak diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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