

OSENG OSENG BUNCIS

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Buncis | 1 kg |
| 2) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Lombok merah | 10 buah |
| 6) Terasi | 1 sendok teh |
| 7) Kemiri | 3 butir |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Buncis dicuci, dipotong kecil-kecil.
- 2) Bumbu diiris halus, ditumis, ditambah terasi, laos dan salam.
- 3) Buncis dimasukkan, ditambah air 2 gelas, direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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