

OSENG OSENG DAUN PAKIS

1. BAHAN

| | |
|------------------|-----------|
| 1) Daun pakis | 10 ikat |
| 2) Kecambah | ¼ kg |
| 3) Minyak goreng | ½ gelas |
| 4) Udang | 1 ons |
| 5) Tempe bosok | 1 bungkus |
| 6) Petai | 1 papan |

2. BUMBU

| | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Salam | 5 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah | 10 buah |
| 6) Garam | ¾ sendok makan |
| 7) Lengkuas | 1 potong |
| 8) Terasi | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun pakis dijemur, setelah layu dicuci, dipotong-potong.
- 2) Udang, kecambah dibersihkan.
- 3) Petai dikupas, dipotong-potong.
- 4) Bawang merah, bawang putih, lombok diiris.
- 5) Garam dan terasi diberi air sampai hancur.
- 6) Tempe bosok dihaluskan, lengkuas dimemarkan.
- 7) Bumbu-bumbu yang diiris, ditumis, kemudian air garam, terasi, tempe bosok dan udang dimasukkan.
- 8) Kecambah disiram air panas, dicampurkan.
- 9) Daun pakis dimasukkan, diberi air 2 gelas.
- 10) Petai dimasukkan pada akhirnya.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal