

OTAK OTAK UDANG

(Wonosobo)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|------------|
| 1) Udang | ½ ons |
| 2) Kelapa muda | ¼ butir |
| 3) Kelapa tua | ½ butir |
| 4) Telur ayam | 1 butir |
| 5) Daun pisang | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|----------------|--------------|
| 1) Kemiri | 4 biji |
| 2) Daun bawang | 1 ikat kecil |
| 3) Kencur | ¼ rsj |
| 4) Gula merah | 1 sendok teh |
| 5) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Udang dibuangi kulitnya, dicuci lalu dihaluskan bersama parutan kelapa muda.
- 2) Kelapa yang tua dibuat santan 1 mangkok.
- 3) Daun bawang diiris, bumbu-bumbu dihaluskan.
- 4) Semua dicampur menjadi satu, ditambah telur, diaduk rata.
- 5) Dibungkus dengan daun pisang, tiap bungkus diberi santan secukupnya.
- 6) Dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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