

# PANGEK KACANG

## (Padang)

### 1. BAHAN

Kacang putih 1 gelas

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Daun kunyit	½ lembar
3) Bawang putih	3 siung
4) Jahe	1 iris
5) Lombok merah giling	2 sendok makan
6) Kunyit	1 iris
7) Garam	½ sendok makan

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang putih dicuci dan direndam semalam.
- 2) Semua bumbu digiling halus.
- 3) Dalam panci dimasukkan 2 gelas air, kacang putih dan bumbu.
- 4) Dimasak dengan api sedang hingga empuk.

#### Keterangan :

- 1) Masakan ini agak kering seperti pangek ikan. Bumbu-bumbu dapat juga seperti pada pangek kering ikan.
- 2) Kacang putih kering adalah isi kacang buncis tua yang dikeringkan.

---

Jakarta, Maret 2001

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