

PELAS KEDELE

(Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|------------------------|----------|
| 1) Kedele hitam | ¼ kg |
| 2) Kelapa setengah tua | 1 butir |
| 3) Daun pisang | 2 lembar |
| 4) Biting | |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Lempuyang | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Gula merah | 1 sendok makan |
| 5) Kencur | 1 rsj |
| 6) Garam | 2 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kedele dicuci, direndam ± 12 jam.
- 2) Direbus sampai matang.
- 3) Kelapa muda diparut.
- 4) Bumbu-bumbu ditumbuk halus.
- 5) Kedele yang telah direbus ditumbuk jangan terlalu halus, dicampur dengan bumbu-bumbu dan kelapa parut.
- 6) Dibungkus kecil-kecil dengan daun pisang, kemudian dikukus.

Jakarta, Maret 2001

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