

# PELAS KENTANG

## (Wonosobo)

### 1. BAHAN

1) Kentang	10 buah
2) Ebi	½ ons
3) Kelapa muda	½ butir
4) Petai	1/3 papan
5) Daun pisang	secukupnya
6) Biting	secukupnya

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	2 buah
2) Salam	2 lembar
3) Bawang putih	2 siung
4) Daun kemangi	½ ikat
5) Lombok hijau	4 buah
6) Gula merah	½ sendok teh
7) Kencur	½ rsj
8) Garam	1 sendok teh

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kentang, petai dibersihkan diiris halus. Lombok hijau diiris bulat-bulat.
- 2) Kelapa diparut, udang kering (ebi) dicuci dengan air panas.
- 3) Bumbu, ebi dihaluskan.
- 4) Daun kemangi dibersihkan.
- 5) Semua bahan diaduk rata menjadi satu.
- 6) Sesendok demi sesendok dibungkus dengan daun pisang.
- 7) Dikukus sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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