

PELAS TAWON

1. BAHAN

- | | |
|--|------------|
| 1) Tawon madu yg masih Muda didalam tala | 4 cangkir |
| 2) Kelapa muda | 1 butir |
| 3) Daun pisang | secukupnya |
| 4) Biting | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Salam | 3 lembar |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Terasi | 1 sendok teh |
| 5) Kunyit | ½ rsj |
| 6) Gula merah | ½ sendok makan |
| 7) Kencur | ½ rsj |
| 8) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa muda diparut, bumbu-bumbu dihaluskan, diuleg bersama-sama.
- 2) Tawon muda dan bumbu diaduk dan diberi air kelapa.
- 3) Adonan dibungkus dengan daun pisang, disemat, dikukus sampai masak.

Keterangan :

Dihidangkan tanpa biting.

Jakarta, Maret 2001

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