

PELAS

(Magetan)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|------------|
| 1) Kedele | 1 kg |
| 2) Kelapa | 1 butir |
| 3) Daun pisang | 3 pelepah |
| 4) Biting | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Gula merah | 1 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Daun salam | 10 lembar |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kedele dicuci, direndam 2 jam, ditumbuk agak kasar.
- 2) Kelapa diparut.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali daun salam.
- 4) Kedele, kelapa, bumbu dicampur jadi satu sampai rata.
- 5) Campuran dibungkus daun pisang, dialas daun salam.
- 6) Sesudah dibungkus dikukus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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