

## **PENCOK BUWE** **(Bugis)**

### **1. BAHAN**

Kacang tunggak 1 liter

### **2. BUMBU**

1) Kelapa untuk diparut	1 biji
2) Sereh	5 batang
3) Santan	1 gelas
4) Bawang putih	1 siung
5) Lada	10 biji
6) Garam	secukupnya

### **3. CARA PEMBUATAN**

- 1) Kacang tunggak dikukus sampai masak betul, ditumbuk sampai halus, ditambah kelapa parut.
- 2) Lada, bawang putih, sereh, garam diuleg halus.
- 3) Dicampurkan semuanya dan ditambah santan kental.

---

Jakarta, Maret 2001

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