PENCOK JAGUNG
(Bali)

1. BAHAN

Jagung muda	5 buah

2. BUMBU

1)	Bawang putih	4 siung
2)	Garam	1 sendok teh
3)	Lombok rawit	3 buah
4)	Minyak kelapa	1 sendok makan
5)	Kencur	1 rsj

3. CARA PEMBUATAN

1) Jagung dibakar hingga masak.
2) Diiris atau dipipil.
3) Semua bumbu dihaluskan, jagung dicampurkan lalu diuleg sedikit sampai jagungnya pecah, diberi minyak kelapa.
4) Dihidangkan dipiring bundar.

Jakarta, Maret 2001

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

Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
Gedung II BPP Teknologi Lantai 6, Jl. M.H. Thamrin 8 Jakarta 10340
Tel. 021 316 9166~69, Fax. 021 316 1952, http://www.ristek.go.id