

# PENCOK JANTUNG PISANG

## (Purwokerto)

### 1. BAHAN

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 1) Jantung pisang | 2 buah  |
| 2) Kelapa         | ½ butir |

### 2. BUMBU

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang putih | 2 siung      |
| 2) Jeruk purut  | 1 iris       |
| 3) Lombok rawit | 5 buah       |
| 4) Garam        | 1 sendok teh |
| 5) Kencur       | ¼ rsj        |
| 6) Terasi       | 1 sendok teh |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jantung pisang dibakar sampai masak, dibuang kulitnya yang gosong.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan 1½ gelas.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, jantung dimasukkan dengan dibelah, kemudian disiram dengan santan.

Keterangan :

Pencok ini dimakan dengan nasi liwet yang hangat.

---

Jakarta, Maret 2001

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