

PENCOK

(Wonosobo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Kacang tolo | ¼ kg |
| 2) Minyak goreng | ½ gelas |

2. BUMBU

- | | |
|----------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Asam | 2 mata |
| 5) Lombok merah | 2 buah |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |
| 7) Kulit jeruk purut | 2 iris |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Laos | 1 potong |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kacang tolo direndam selama 2 jam, direbus setengah masak, ditiriskan, terus digoreng.
- 2) Lombok, bawang merah, bawang putih diiris halus, bumbu-bumbu lainnya dihaluskan, semua digoreng sampai kuning.
- 3) Diberi air ½ gelas, dimasukkan garam serta gula, dimasak sampai kental.
- 4) Dimasukkan kacang tolo terus diaduk rata.

Keterangan :

Masakan ini disebut juga sambal goreng kering kacang polo.

Jakarta, Maret 2001

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