

**PECEL BUNGA TURI
(Banyumas)**

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|--------|
| 1) Bunga turi | ¼ kg |
| 2) Daun so | ¼ kg |
| 3) Taoge | 1½ ons |
| 4) Kacang panjang | ¼ kg |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------|
| 1) Bawang merah | 4 bh |
| 2) Gula merah | 2 sdm |
| 3) Lombok merah | 5 bh |
| 4) Garam | 1 sdm |
| 5) Lombok rawit | 5 bh |
| 6) Terasi | 1 sdt |
| 7) Asam | 4 mata |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dibersihkan, dicuci, dikukus menurut macamnya sampai masak.
- 2) Lombok dan bawang merah dikukus sebentar.
- 3) Kacang tanah digoreng sangan.
- 4) Kacang tanah, bumbu-bumbu ditumbuk sampai halus, dicairkan hingga rata.
- 5) Bila akan dimakan, bumbu disiramkan pada sayuran yang telah diatur diatas piring.

Jakarta, Maret 2001

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