

PU YONG HAY JAGUNG MUDA

1. BAHAN

1) Telur bebek	2 btr
2) Jagung muda	2 bh
3) Udang basah	1 ons
4) Prei putih	2 tlg
5) Daun seledri	2 tlg
6) Wortel	2 bh

2. BUMBU

1) Bawang putih	2 siung
2) Vetsin	½ sdt
3) Lada	½ sdt
4) Garam	1 sdm
5) Minyak goreng	3 sdm

Untuk saosnya :

1) Tomat merah	4 bj
2) Lada	secukupnya
3) Tepung kanji	1 sdm
4) Gula pasir	secukupnya
5) Garam	secukupnya

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung diiris, digiling setengah halus. Udang setelah dibersihkan dengan air.
- 2) Dicampuri sedikit garam. Kemudian dipotong kecil-kecil.
- 3) Kaki dan kepala udang digiling bersama garam dan bawang putih sampai halus.
- 4) Dicampur jadi satu dengan bahan-bahan lainnya yang telah diiris halus : wortel, prei dan seledri.
- 5) Telur dikocok sampai putih dan kuningnya campur betul.
- 6) Dimasukkan kedalamnya bahan-bahan yang telah dicampur disertai lada dan vetsin.
- 7) Digoreng sampai kuning timbal-balik.
- 8) Dihidangkan dengan saos tomat.

Jakarta, Maret 2001

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

Hal. 2/ 2