

CAH JAGUNG MUDA

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Jagung muda | 5 bh |
| 2) Kapri | 1 ons |
| 3) Udang | ½ ons |
| 4) Margarine | sedikit |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|---------|
| 1) Bawang merah | 2 bh |
| 2) Gula pasir | sedikit |
| 3) Garam | 1 sdt |
| 4) Tepung kanji | 1 sdm |
| 5) Kecap | 2 sdt |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Jagung dilepas dari tongkolnya.
- 2) Udang dibersihkan, dagingnya dipotong-potong.
- 3) Bawang merah dan daun bawang bagian yang putih diiris.
- 4) Kapri dibuang ujung-ujungnya.
- 5) Mula-mula ditumis dengan margarine, bawang merah.
- 6) Dimasukkan berturut-turut gilingan kaki dan kepala udang dan garam, udang, jagung, kapri dan daun bawang yang telah dipotong-potong.
- 7) Dituangkan setengah cangkir air kedalam masakan.
- 8) Kalau sudah matang ditaruh kecap dan lombok iris.
- 9) Untuk mengentalkan ditaruh tepung sagu yang telah dihancurkan dengan air dalam tumisan.

Jakarta, Maret 2001

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