

SAYUR LONCOM

(Yogyakarta)

1. BAHAN

- | | |
|-------------|-----------|
| 1) Daun kol | 1 lembar |
| 2) Taoge | 1 genggam |
| 3) Buncis | 1 genggam |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Daun salam | 2 lembar |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Laos | 2 potong |
| 6) Gula merah | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Sayuran dicuci, dipotong-potong.
- 2) Bumbu dihaluskan.
- 3) Bumbu yang sudah halus, dimasukkan.
- 4) Dimasak sampai mendidih, sambil diaduk, lalu sayuran dimasukkan.
- 5) Jika sayuran sudah empuk, diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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