

PETIS BUMBON

1. BAHAN

- | | |
|---------------|-------|
| 1) Petis ikan | 2 sdm |
| 2) Telur | 5 btr |
| 3) Kelapa tua | ½ btr |

2. BUMBU

- | | |
|---------------------|---------|
| 1) Bawang merah | 6 bh |
| 2) Temu kunci | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Daun jeruk purut | 1 lbr |
| 5) Lombok merah | 10 bh |
| 6) Gula merah | 1 sdt |
| 7) Lombok rawit | 10 bh |
| 8) Garam | ½ sdm |
| 9) Asam muda | 2 mata |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bawang merah, bawang putih, lombok merah diiris halus.
- 2) Kelapa dibersihkan, diparut diambil santannya 2 gelas.
- 3) Semua bumbu ditumis, kunci dimemarkan, asam dan jeruk purut dimasukkan.
- 4) Petis dimasukkan, terakhir santan dimasukkan.
- 5) Setelah santan mendidih, telur dipecah satu per satu.
- 6) Dimasak sampai telurnya masak.
- 7) Kuahnya menjadi kental dan berminyak.

Jakarta, Maret 2001

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