

## TERANCAM PETAI CINA (Purwokerto)

### Bahan-bahan :

Petai cina muda    ½ kg  
Ketimun            4 bj  
Tauco                1 ons  
Kelapa               ½ btr

### Bumbu-bumbu :

Bawang putih	2 siung	Gula merah	½ sdm
Lombok rawit	10 bh	Garam	1 sdm
Kencur	1 rsj	Terasi	½ sdt
Tomat	4 bj		

### Cara membuatnya :

Kelapa dibakar, dikupas, diparut.  
Bumbu-bumbu dihaluskan, kelapa parut ditumbuk sampai halus.  
Ketimun dicuci, diiris tipis, petai cina diambil tepinya diiris, taoge dibersihkan, disiram air panas, tomat dicuci dan diiris.  
Ketimun, petai cina, taoge, tomat dicampur dengan bumbu-bumbunya, diaduk sampai rata, ditaruh diatas piring panjang.

1. **BAHAN**
2. **BUMBU**
3. **CARA PEMBUATAN**

---

Jakarta, Maret 2001

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