



## **Docang**

Bilik » Dapur | Ahad, 19 Desember 2010 21:00

**Penulis : Nisya Anisya**

### **Bahan Kuah**

- # 1,5 liter air.
- # 3 lembar daun salam.
- # 1 tangkai serai.

### **Bahan Bumbu Kuah**

- # 4 siung bawang merah, iris tipis.
- # 3 siung bawang putih, iris tipis.
- # 2 buah cabe merah, iris.
- # 4 buah cabe hijau, iris.
- # 1 papan dage (oncom) ukuran 10x15 cm, potong dadu kecil.
- # Garam secukupnya.

### **Bahan Pelengkap**

- # 3 ikat daun singkong rebus, iris.
- # 250 gram taoge rebus.
- # 20 buah lontong.
- # 1/2 butir kelapa muda parut kasar.
- # 20 buah cabe rawit rebus, dihaluskan. Sebagai sambal.
- # Kerupuk.

### **Cara Membuat**

- # Rebus kuah dan bumbu kuah secara bersamaan (lebih enak direndam dulu semalam).

### **Cara Penyajian**

- # Susun dalam mangkuk : lontong, daun singkong, taoge, kelapa parut.
- # Tuangkan kuah.
- # Taburkan kerupuk dan hidangkan hangat.
- # Tambahkan sambal sesuai selera.

*Resep Makanan Khas Cirebon, modifikasi disesuaikan dengan selera keluarga.*