



Lontong Sayur

Bilik » Dapur | Ahad, 20 Januari 2013 13:00

Penulis : Wahyudi

Bahan untuk Lontong

- # 500 gr beras, cuci dan tiriskan.
- # Daun pisang.
- # Tusuk gigi.

Bahan untuk Sayur

- # 3 sdm minyak untuk menumis.
- # 1 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan.
- # 2 lembar daun salam.
- # 2 cm lengkuas, memarkan.
- # 300 gr udang, kupas.
- # 500 gr labu siam, potong batang korek api.
- # 20 mata petai, belah dua.
- # 1250 ml santan yang tidak terlalu kental.
- # 2 buah tomat, iris tipis.

Bahan Bumbu Halus

- # 3 siung bawang putih.

Cara Membuat Lontong

- # Gulung daun pisang berbentuk silinder dengan diameter 3 cm. Semat salah satu ujungnya dengan tusuk gigi.
- # Masukkan beras hingga 3/4 tinggi daun. Tutup dengan menyematkan tusuk gigi.
- # Susun dalam panci dan tuang air hingga terendam.
- # Masak selama 4 -6 jam, hingga lontong matang. Selama memasak, jangan sampai air kering.

Cara Membuat Sayur

- # Panaskan minyak, dan tumis bawang putih halus, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
- # Tambahkan udang dan aduk-aduk hingga udang berubah warna.
- # Masukkan labu siam, petai, dan tomat. Aduk rata.
- # Tuangkan santan. Aduk sekali-kali hingga kuah tidak pecah dan masak hingga semua matang. Angkat.

Cara Menghidangkan

- # Potong-potong lontong dalam mangkok.
- # Siramkan sayur di atasnya.

Resep Masakan Indonesia