

## Kupat tahu Bandung



*Kanggo wong 6*



### Keperluan:

6 iji kupat utowo 3 iji, lontong biasa  
2 iji tahu  
3 sendok makan lengo sayur (*sla / zonnebloem olie*)  
2 lembar godong salam  
2 cm laos  
200 gr urang sing cilik  
1,5 lt santen encer  
500 gr labu siam (*chayote*) / woh kates sing isih nom  
3 iji lombok abang gede  
8 wungkul brambang sing cilik  
3 siung bawang putih  
½ sendok teh mrico  
½ sendok teh trasi  
25 gr gulo jowo  
1 sendok makan uyah

### Corone Nggawe:

- Tahu diketok ukuran 4 x 2 x 3/4 cm, banjur digoreng.
- Labu siam/ kates dirajang tipis dowo cilik2. Kumbah sing resik. Ramesi disik karo uyah, supoyo ilang tlutuh-e, lan kareben lemes.( zacht )
- Lombok, brambang, bawang, mrico, trasi uyah, lan gulo abang, uleg sing lembut/alus.
- Panaske wajan isi lengo, tumis/gongso bumbu2 mau nganti arum. Lebokke santen-ne, nganti umob, banjur labu siam/kates lebokno pisan. Campurke pisan urang, laos, godong salam . Udeg2 roto, yen wis ketok mateng banjur diangkat.
- Sajekno karo kupat, corone kupat/lontong diirisi ning piring, banjur diwenehi tahu sing wis digoreng, lagi disiram karo jangan labu siam mau.
- Wenehi kecap manis sitik, wuwuri brambang goreng karo krupuk urang, utowo krupuk abang biasa.