

## Rujak petis



### Keperluan:

100 gr kangkung wis dikukus  
100 gr nanas iris cilik2  
100 gr cingur sapi iris cilik2  
50 gr taugé mateng  
½ bengkuang (besusu) iris tipis cilik  
¼ timun iris tipis cilik  
½ tahu goreng iris cilik2  
2 iris tempe goreng cilik.

### Keperluan sambel:

1 lombok abang gedé  
4 iji lombok rawit/ cilik (seneng pedes isi ditambah lombok rawite)  
100 gr kacang tanah (*ongepelde pinda's*) goreng disik.  
4 sendok makan petis urang  
1 lenjer gedang klutuk sing isih nom  
1 sendok teh uyah  
1 sendok makan gula abang irisan  
1 sendok makan banyu asem  
± 50 cc banyu mateng.

### Corone Nggawe:

- Bumbu kabeh mau diuleg sing lembut, campurno gedang klutuk e ora sah lembut2.
- Banjur kangkung, taugé, nanas, cingur sapi, lan sak panunggalane, carup dadi siji ning layah, utowo schaal, campur nganti roto.
- Sajekno karo sego anget2, pur2i brambang goreng , nduwuri diwenehi krupuk urang utowo emping goreng.