

# GULAI RAMAS LENGKAP

## (Padang)

### 1. BAHAN

1) Ikan tongkol	2 ekor
2) Nangka muda	½ buah
3) Kacang panjang	3 ikat
4) Kelapa	1 butir

### 2. BUMBU

1) Bawang merah	10 bh
2) Jahe	1 rsj
3) Bawang putih	4 siung
4) Kunyit	½ rsj
5) Lombok merah halus	½ gelas
6) Daun kunyit	1 lembar
7) Laos	1 potong
8) Garam	2 sendok makan
9) Asam galugur	5 biji

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Nangka muda, kacang panjang, dipotong kecil-kecil.
- 2) Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan kental 2 gelas, yang encer 4 gelas.
- 4) Bumbu dihaluskan, dimasak bersama santan cair sampai mendidih.
- 5) Dimasukkan nangka, kalau sudah empuk dimasukkan kacang panjang dan ikan.
- 6) Setelah mendidih santan kental dan air asam dimasukkan.
- 7) Dimasak sampai keluar minyaknya.

---

Jakarta, Maret 2001

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