

KARE

(Sumberejo)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|--------|
| 1) Ikan bandeng | 2 ekor |
| 2) Minyak kelapa | ½ dl |

2. BUMBU

- | | |
|--------------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Jahe | ½ rsj |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Kunyit | ½ rsj |
| 5) Belimbing wuluh | 10 buah |
| 6) Gula | 1 sendok teh |
| 7) Kemiri | 6 buah |
| 8) Garam | ½ sendok makan |
| 9) Jahe | 1 rsd |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong menjadi 4.
- 2) Belimbing wuluh diiris tipis-tipis, jahe dimemarkan.
- 3) Bumbu lainnya dihaluskan, ditumis, jahe dan belimbing dimasukkan tambahkan air.
- 4) Setelah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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