

MANGUT PALEMBANG

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan basah | 1/4 kg |
| 2) Nenas | 1/2 bh |
| 3) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buahh |
| 2) Kunyit | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 4 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Lombok merah | 10 buah |
| 6) Asam | 6 mata |
| 7) Kemiri | 6 buah |
| 8) Garam | 1 sendok makan |
| 9) Ketumbar | 1/2 sendok teh |
| 10) Terasi | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan.
- 2) Nenas diiris, dipotong kecil-kecil.
- 3) Bumbu-bumbu dihaluskan, kecuali daun salam, ditumis; dimasukkan ikan, nenas, diberi air $\frac{1}{2}$ gelas, direbus sampai masak.

Jakarta, Maret 2001

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