

# SAYUR MARICA

## (Rembang)

### 1. BAHAN

Ikan laut ½ kg

### 2. BUMBU

Bawang merah	5 buah
Kunyit	1/2 rsj
Bawang putih	2 siung
Asam	5 mata
Lombok merah	3 buah
Gula merah	1 sendok teh
Kemiri	5 butir
Terasi	1 sendok teh
Lada	15 butir
Garam	1 sendok makan

### 3. CARA PEMBUATAN

Ikan dibersihkan dan dipotong-potong.  
Semua bumbu dihaluskan, direbus dengan air 4 gelas.  
Bila air telah mendidih, ikan dimasukkan, direbus sampai masak.

#### Keterangan :

Dapat ditambahkan ketumbar dan jinten.  
Masakan ini lebih enak bila dimasak diperiuk yang dibuat dari tanah ;  
dihidangkan hangat-hangat.

---

Jakarta, Maret 2001

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