

# SAYUR PINDANG

## 1. BAHAN

Ikan laut 6 ekor ( 1 kg).

## 2. BUMBU

1) Lombok hijau 15 buah  
2) Asam 8 mata  
3) Garam 2 sendok makan

## 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Lombok hijau dipotong-potong, panjangnya  $\pm$  2 cm
- 3) Air 2 gelas direbus, kalau sudah mendidih lombok hijau dimasukkan.
- 4) Bumbu-bumbu yang lain dimasukkan ; terakhir ikan dimasukkan didiamkan sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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