

## BAU PEAPI (Mandar)

### 1. BAHAN

Ikan tongkol 1 ekor

### 2. BUMBU

- |                  |               |
|------------------|---------------|
| 1) Asam          | secukupnya    |
| 2) Bawang merah  | 15 buah       |
| 3) Lombok        | 10 buah       |
| 4) Kunyit tepung | ½ sendok teh  |
| 5) Garam         | secukupnya    |
| 6) Lada          | 1½ sendok teh |
| 7) Minyak kelapa | secukupnya.   |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Bawang merah dikupas, dicampur dengan asam + garam diremas-remas hingga tercampur rata.
- 3) Lada ditumbuk, lombok ditumbuk, dicampur rata dengan remasan asam.
- 4) Kunyit dimasukkan dalam campuran.
- 5) Ikan dimasukkan kedalam campuran, diberi air hingga ikannya terendam (jangan terlalu banyak air) dimasak.
- 6) Sesudah masak, sebelum diangkat, dimasukkan bawang merah yang sudah digoreng.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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