

## BERENGKES IKAN (Palembang)

### 1. BAHAN

- |                |            |
|----------------|------------|
| 1) Ikan belida | 1 kg       |
| 2) Biting      | seperlunya |
| 3) Daun pisang | 1 pelepah. |

### 2. BUMBU

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah       |
| 2) Sereh        | 1 batang     |
| 3) Bawang putih | 2 siung      |
| 4) Asam         | 2 mata       |
| 5) Lombok merah | 5 buah       |
| 6) Garam        | 1 sendok teh |
| 7) Kemiri       | 5 biji       |
| 8) Terasi       | 1 sendok teh |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, isinya dibuang, dicuci.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali sereh. Asam dicairkan, airnya dimasukkan ke bumbu.
- 3) Ikan dicampur dengan bumbu sampai rata, dibungkus dengan daun.
- 4) Dipanggang diatas bara api sambil dibalik-balik.

---

---

Jakarta, Maret 2001

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