

AUNUVE HABRE

(Papua)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------------------|------------|
| 1) Ikan (biasanya cakalang) | 1 kg |
| 2) Daun keladi | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-------|------------|
| Garam | secukupnya |
|-------|------------|

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daun talas yang sudah dilayukan, dihampar dalam wajan.
- 2) Potongan-potongan ikan ditaruh diatas hamparan daun talas tersebut dan kemudian ditutup lagi dengan daun talas.
- 3) Sesudah diiri, wajan ditaruh diatas api dan diberi sedikit garam.
- 4) Dimasak sampai ikannya masak.

Jakarta, Maret 2001

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