

BERENGKES TEMPOYAK

1. BAHAN

- | | |
|-------------------|-----------|
| 1) Tempoyak | 1 mangkok |
| 2) Ikan air tawar | ¼ kg |
| 3) Daun pisang | 1 lembar |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Sereh | 1 batang |
| 3) Lombok merah | 5 biji |
| 4) Gula jawa | ½ sendok makan |
| 5) Laos | 1 potong |
| 6) Garam | ½ sendok makan |
| 7) Kunyit | 1 rsj |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, kalau besar dipotong-potong.
- 2) Bumbu dihaluskan dicampur dengan ikan dan tempoyak.
- 3) Dibungkus daun pisang diikat.
- 4) Dipanggang diatas bara api sampai masak.

Keterangan :

Tempoyak adalah semacam terasi dibikin dari durian.

Jakarta, Maret 2001

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