

SEMUR IKAN TAMBAK

(Purwokerto)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|-------|
| 1) Ikan tambak | ½ kg |
| 2) Soun | ½ ons |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|------------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah |
| 2) Garam | 1/2 sendok makan |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Kecap | 3 sendok makan |
| 5) Lombok merah | 6 buah |
| 6) Kemiri | 6 biji |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan tambak dipanggang.
- 2) Bumbu dihaluskan, ditumis, ditambahkan air 4 gelas, dibiarkan mendidih.
- 3) Ikan dimasukkan, dimasak sampai air tinggal separuh.
- 4) Soun direndam dalam air, ditiriskan, dimasukkan.
- 5) Diangkat setelah mendidih lagi.

Jakarta, Maret 2001

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