

IKAN CUKA OLE

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ikan tengiri | 4 kg |
| 2) Minyak goreng | 1 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 30 buah |
| 2) Laos | 1 potong |
| 3) Lombok merah | 20 buah |
| 4) Jahe | 1 rsj |
| 5) Lada putih | ½ sendok teh |
| 6) Daun salam | 3 lembar |
| 7) Pala halus | ½ sendok teh |
| 8) Cuka | 2 sendok makan |
| 9) Cengkeh | 4 biji |
| 10) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong, digoreng sampai kuning.
- 2) Bawang merah diiris tipis, digoreng. Setelah hampir kuning ditumiskan bumbu-bumbu lainnya.
- 3) Diberi cuka dan garam.
- 4) Ikan dimasukkan dan digoreng pula.

Keterangan :

Ikan tengiri boleh diganti dengan ikan selar, tongkol, dsb.

Jakarta, Maret 2001

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