

IKAN DALAM KERANG

(Kalimantan)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan laut | ½ kg |
| 2) Kaldu ikan | 1 gelas |
| 3) Margarine | 1 sendok makan |
| 4) Telur | 2 butir |
| 5) Tepung terigu | 2 sendok makan |
| 6) Kulit kerang | 10 biji |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah |
| 2) Pala halus | 1 sendok teh |
| 3) Lada halus | 1 sendok teh |
| 4) Garam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan direbus sampai masak.
- 2) Bawang merah diiris halus, ditumis dengan margarine, tepung dimasukkan, kaldu sedikit demi sedikit ditambahkan, sambil diaduk terus sampai rata.
- 3) Ikan rebus dimasukkan, panci diangkat dari api, kuning telur dikacau dan dimasukkan.
- 4) Campuran dimasukkan kedalam kerang, ditaburi tepung diatasnya, dipan dengan panas atas.

Jakarta, Maret 2001

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