

JUKU KAMBU (Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|-----------------|--------|
| 1) Ikan bandeng | 1 ekor |
| 2) Telur ifik | 2 buah |
| 3) Kelapa | ½ buah |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Ketumbar | 1 sendok teh |
| 2) Lada | 1 sendok teh |
| 3) Sereh | 1 batang |
| 4) Asam | secukupnya |
| 5) Laos | 2 iris |
| 6) Gula jawa | secukupnya |
| 7) Bawang merah | 3 buah |
| 8) Garam | secukupnya |
| 9) Bawang putih | 1 siung |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Kelapa diparut, digoreng tidak sampai berminyak, lalu ditumbuk.
- 2) Ikan dibersihkan, kepala dan ekor dibuang, lalu dipotong-potong (\pm 3 atau 4 potong).
- 3) Dagingnya dikeluarkan, direbus sampai masak, dibuang tulang-tulangnya, dicincang, ditumbuk halus.
- 4) Ketumbar, sereh iris, laos, bawang putih iris dan lada digoreng dalam minyak, lalu dihaluskan.
- 5) Daging halus dicampur, diberi kuning telur, lalu dimasukkan dalam kulitnya, dicelup dalam putih telur, lalu digoreng.

Jakarta, Maret 2001

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