

KOTOKAN GEREH TONGKOL

(Pati)

1. **BAHAN**

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Gerek tongkol | ½ ekor |
| 2) Kelapa | ½ butir |
| 3) Minyak goreng | 2 sendok makan |

2. **BUMBU**

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Terasi | 1 sendok teh |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Daun salam | 2 lembar |
| 5) Mentega | 2 sendok makan |
| 6) Garam | 1 sendok teh |
| 7) Laos | 1 potong |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Lombok diiris-iris yang halus.
- 2) Bawang merah dan bawang putih, laos, terasi, garam dihaluskan terus dicampur dengan irisan lombok dan daun salam, lalu ditumis.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Santan dimasukkan sambil diaduk.
- 5) Gerek tongkol dimasukkan dan dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Gerek adalah ikan asin.

Jakarta, Maret 2001

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