

BOTOK JAGUNG PAKAI PEDA

1. **BAHAN**

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Jagung muda | 10 buah |
| 2) Peda | 2 ekor |
| 3) Telur bebek | 1 butir |

2. **BUMBU**

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah |
| 2) Kelapa | ¼ butir |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Kemiri | 3 buah |
| 5) Lombok hijau | 3 buah |
| 6) Garam | secukupnya |
| 7) Gula | menurut selera |
| 8) Daun pisang | untuk bungkus |

3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Jagung diiris halus.
- 2) Lombok hijau dipotong-potong kecil.
- 3) Ikan dibersihkan dari tulang dan durinya.
- 4) Kelapa diparut dijadikan santan 1 cangkir.
- 5) Bumbu-bumbu digiling halus seperti : ketumbar, garam, bawang merah, bawang putih dan kemiri.
- 6) Setelah bumbu-bumbu halus, dicampurkan daging iris kedalam bumbu, digiling agar bumbu dan jagung campur betul, jangan sampai halus.
- 7) Barulah dimasukkan ikan peda yang dipotong-potong berikut santan.
- 8) Dibungkus dengan daun pisang, terus dikukus kira-kira 20 menit.

Jakarta, Maret 2001

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