

BUMBU RUJAK

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|-----------|
| 1) Ikan emas | 1 kg |
| 2) Kelapa | 1 butir |
| 3) Daun pisang batu | 1 pelepah |

2. BUMBU

- | | |
|------------------------|----------------|
| 1) Irisan bawang merah | 1 sendok makan |
| 2) Salam | 3 lembar |
| 3) Lombok merah | 10 biji |
| 4) Garam | 1 sendok makan |
| 5) Irisan kencur | 1 sendok teh |
| 6) Air asam | 1 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan dan dibuang isi perutnya.
- 2) Kelapa diparut. Bumbu-bumbu (selain salam dan sereh) dihaluskan, kemudian dicampur dengan kelapa parut.
- 3) Ikan yang telah bersih diaduk dengan bumbu tadi.
- 4) Bumbu dibungkuskan kepada ikan dan dibungkus daun pisang.
- 5) Disembam didalam abu panas.
- 6) Dihidangkan diatas piring dalam daun yang sudah kering.

Keterangan :

Sebelum dipakai untuk pembungkus dan dipanaskan dekat api atau uap air, supaya lemas dan tidak mudah sobek.

Jakarta, Maret 2001

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