

# DABU-DABU SESI

## (Ambon)

### 1. BAHAN

- |                 |        |
|-----------------|--------|
| 1) Ikan kembung | ½ kg   |
| 2) Tomat        | 1 buah |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah         |
| 2) Lombok merah | 3 buah         |
| 3) Jeruk sitrun | 1 buah         |
| 4) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, insang dan isi perutnya dibuang.
- 2) Dicuci bersih, diberi air jeruk sitrun dan dilumuri garam, dibiarkan sebentar supaya meresap dahulu.
- 3) Ikan, bawang merah, lombok dan tomat dibakar bulat-bulat (tidak dikupas).
- 4) Sesudah masak, ikan dan bumbu dimasukkan kedalam basi lalu disiram dengan air yang mendidih.

#### Keterangan :

- 1) Biasanya dimakan bersama nasi atau sagu.
- 2) Dhidangkan panas-panas.
- 3) Rasa masakan ini gurih dan asam.
- 4) Perbandingan kuah dan isi 1 : 1.

---

Jakarta, Maret 2001

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