

DENGKLE LAEAN

(Batak)

1. BAHAN

Ikan tawes 1 kg

2. BUMBU

1) Kunir	1 rsj
2) Salam	secukupnya
3) Lada	secukupnya
4) Kemiri bakar	5 biji
5) Jahe	1 rsj
6) Asam sundai	10 biji
7) Lombok rawit	1 genggam

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibungkus dalam daun alang-alang yang dijalin terlebih dahulu.
- 2) Didalam bungkusannya ini, ikan direbus sampai masak.
- 3) Kemiri dibakar dahulu dalam cangkangnya, lalu dipecah, diambil isinya. Kemiri ditumbuk halus lalu dicampurkan air dan diberi asam sundai.

Keterangan :

- 1) Ikan dimakan dengan dicubit dari bungkusannya daun alang-alang dan ditempelkan sebentar pada bumbu.
- 2) Masakan adat yang selalu dipakai dalam upacara perkawinan. Setelah makan dengkle laean, orang makan nasi yang dikepel-kepel atau digolong-golong.
- 3) Asam sundai dapat diganti dengan jeruk sitrun.

Jakarta, Maret 2001

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