

# GARANG ASAM PATI

## (Pati)

### 1. **BAHAN**

- |                   |         |
|-------------------|---------|
| 1) Ikan bambangan | ½ kg    |
| 2) Kelapa         | ¼ butir |

### 2. **BUMBU**

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 6 buah         |
| 2) Keluwak      | 2 biji         |
| 3) Bawang putih | 2 siung        |
| 4) Asem         | 2 mata         |
| 5) Lombok merah | 6 buah         |
| 6) Garam        | 1 sendok makan |

### 3. **CARA PEMBUATAN**

- 1) Ikan bambangan dicuci dan digarami.
- 2) Kelapa diparut, dibuat santan 1 cangkir.
- 3) Bumbu-bumbu diiris dan digoreng masak.
- 4) Ikan dimasukkan dalam wajan.
- 5) Keluwak dihaluskan diberi santan direbus bersama dengan ikan sampai masak.

---

Jakarta, Maret 2001

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