

# **NANI ARSIK ARSIK**

## **(Batak)**

### **1. BAHAN**

Ikan kecil-kecil 1kg

### **2. BUMBU**

1) Daun bawang merah	1/5 kg
2) Asam sundai	5 biji
3) Garam	10 sendok
4) Jahe	½ rsj
5) Lombok rawit	1 sendok makan
6) Kemiri bakar	50 biji
7) Kelapa	½ kg
8) Daun ubi kayu	½ kg
9) Air	3 liter

### **3. CARA PEMBUATAN**

- 1) Bumbu-bumbu ditumbuk dan dimasak bersama ikannya, sampai airnya tinggal satu gelas.
- 2) Didiamkan semalam.
- 3) Esok harinya dimasak lagi dengan ditambah air hingga 1 liter dan garam.
- 4) Direbus hingga air tinggal 1 gelas lagi.

#### Keterangan :

Memasak dua kali ini maksudnya untuk melunakkan tulang-tulang ikan dan mempertinggi rasa, hasilnya semacam pindang. Dimakan bersama daun ubi kayu dan daun bawang merah.

---

Jakarta, Maret 2001

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