

NANI URA **(Batak)**

1. BAHAN

Ikan mas ½ kg

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Kencur	3 rsj
3) Lombok merah	2 buah
4) Kunyit	2 rsj
5) Lombok rawit	5 buah
6) Laos	3 rsj
7) Kemiri	10 biji
8) Sereh	1 batang
9) Ketumbar	1½ sendok teh
10) Jeruk nipis	10 buah
11) Garam	1½ sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dibelah bagian punggung, dicuci dengan air panas 3 kali, dimasukkan dalam panci dan diberi air jeruk nipis.
- 2) Bawang merah dan sereh dibakar, kemiri dan ketumbar disangrai. Semua bumbu dihaluskan.
- 3) Bumbu dicampur dengan ikan.
- 4) Didiamkan 6 – 8 jam.

Keterangan :

Ikan yang masih mentah menjadi empuk oleh asam dan garam.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal