

# NASI NORBUK

## (Batak)

### 1. BAHAN

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 1) Ikan tawes, dll, ikan air tawar | 1 kg |
| 2) Jagung pipilan                  | 2 kg |

### 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) Jagung digoreng tanpa minyak sampai masak.
- 2) Ditumbuk dan diayak untuk mendapatkan bubuk yang halus.
- 3) Ikan dimasak seperti nani arsik-arsik.
- 4) Dicampur dengan bubuk goreng jagung

#### Keterangan :

- 1) Karena bubuk jagung, masakan ini dapat disimpan lama.
- 2) Untuk nani arsik-arsik diperlukan ikan kecil-kecil.
- 3) Untuk nasinorbuk ikan yang besar-besar.

---

Jakarta, Maret 2001

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