

ORAK ARIK PINDANG (Rembang)

1. BAHAN

1) Pindang	10 ekor
2) Kelapa	½ butir
3) Telur ayam	2 butir
4) Minyak goreng	1 gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Temu kunci	1 rsj
3) Bawang putih	5 siung
4) Salam	1lembar
5) Lombok merah	5 buah
6) Gula merah	1 sendok teh
7) Laos	1 potong
8) Garam	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pindang dicuci bersih, kepalanya dibuang.
- 2) Kelapa diparut dibuat santan 2 gelas.
- 3) Santan dimasak sampai mendidih, baru ikan dimasukkan. Direbus sampai habis santannya.
- 4) Dimasukkan dalam telur yang telah dikacau.
- 5) Digoreng selama 3 menit.

Jakarta, Maret 2001

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