

OTAK OTAK BANDENG

(Rembang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|------------|
| 1) Ikan Bandeng | 1 ekor |
| 2) Kelapa | ½ butir |
| 3) Minyak kelapa | 1 gelas |
| 4) Daun pisang | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 7 buah |
| 2) Lada | ½ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 5 siung |
| 4) Garam | ½ sendok makan |
| 5) Gula merah | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, isi perutnya dikeluarkan dari mulutnya.
- 2) Ikan dipukul-pukul dengan uleg-uleg supaya daging dan tulangnya mudah diambil keluar.
- 3) Kulit bandeng dikerat dengan pisau sekeliling insang, jangan sampai melingkar benar.
- 4) Daging beserta tulang-tulang (utuh) dikeluarkan dari keratan tersebut.
- 5) Tulang dan duri dikeluarkan dari dagingnya (untuk mempermudah pekerjaan ini, daging dikukus sebentar).
- 6) Bumbu-bumbu dihaluskan.
- 7) Kelapa diparut, disangon, ditumbuk halus.
- 8) Semua bahan dicampur, diaduk dan dilumatkan, dimasukkan lagi kedalam kulit bandeng tadi sampai penuh jangan sampai rusak.
- 9) Dibungkus daun pisang seperti lontong, dikukus sampai masak.
- 10) terakhir digoreng dengan minyak sampai kuning.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal