

OTAK OTAK PIPIH (Banjarmasin)

1. BAHAN

1) Ikan pipih	1 kg
2) Telur ayam	2 butir
3) Kelapa parut	1 gelas
4) Santan kental	1 gelas
5) Minyak goreng	1½ gelas

2. BUMBU

1) Bawang merah	5 buah
2) Laos	½ rsj
3) Bawang putih	3 siung
4) Kunyit	½ rsj
5) Kemiri	3 biji
6) Gula pasir	1 sendok teh
7) Ketumbar	1 sendok teh
8) Garam	1 sendok makan

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dicuci, dibuangi tulang-tulangunya.
- 2) Bumbu-bumbu dihaluskan kecuali kunyit, laos dimemarkan.
- 3) Kelapa parut digongseng sampai kuning, dihaluskan.
- 4) Daging ikan dihaluskan, dicampur dengan bumbu-bumbu dan kelapa gongseng.
- 5) Dimasukkan telur, santan dituangkan sedikit demi sedikit diaduk sampai rata.
- 6) Dibentuk bulat panjang yang sedang besarnya.
- 7) Digoreng dalam minyak yang panas.

Jakarta, Maret 2001

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