

OTAK OTAK

(Makasar)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|------------|
| 1) Ikan kakap | 1 ekor |
| 2) Telur ayam | 3 butir |
| 3) Daun pisang | secukupnya |

2. BUMBU

- | | |
|------------------|------------|
| 1) Bawang merah | 15 buah |
| 2) Jeruk nipis | 2 buah |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Daun bawang | 3 lembar |
| 5) Lada | 15 biji |
| 6) Garam | secukupnya |
| 7) Santan kental | ½ gelas |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipukul-pukul sampai lembek, dibelah dua, dibuangi tulang tengah, dagingnya dikorek dengan sendok.
- 2) Dicampur garam tumbuk sampai halus betul.
- 3) Lada, bawang merah, bawang putih ditumbuk satu persatu sampai halus dan dicampurkan pada ikan.
- 4) Diaduk sampai rata, ditambahkan telur, santan dan daun bawang.
- 5) Dibungkus dengan daun pisang muda á 4 sendok makan.
- 6) Dikukus sampai masak, lalu dibakar dalam oven.

Jakarta, Maret 2001

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