

PALLU CELLA

(Sulawesi Selatan)

1. BAHAN

Ikan laut basah 1 kg

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Sereh	2 batang
3) Lombok merah	5 buah
4) Cuka atau jeruk nipis	1 sendok makan
5) Laos	1 potong
6) Garam	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan.
- 2) Kualii diisi air, dijerangkan, diberi garam.
- 3) bawang merah, lombok, laos dan sereh diiris lalu dimasukkan dalam kualii bersama ikan.
- 4) Dimasak sampai habis airnya.
- 5) Supaya jangan hangus, ikan dialas dengan daun sereh.

Keterangan :

Dihidangkan dengan cuka atau jeruk nipis.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal