

PALLU MARA CAKALANG

(Makasar)

1. BAHAN

Ikan cakalang 1 ekor

2. BUMBU

1) Kunyit halus	1 sendok teh
2) Lombok besar	5 buah
3) Keluwak	2 biji
4) Laos iris	1 sendok makan
5) Sereh	2 batang
6) Asam	secukupnya
7) Bawang merah	2 buah
8) Garam	secukupnya

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong.
- 2) Keluwak dihaluskan, dicampur asam , diberi air, disaring, dicampur dengan ikan.
- 3) Sereh, bawang merah, lombok besar dan laos diiris, ditumis, dimasukkan ikan, diberi garam dan kunyit halus.
- 4) Dibiarkan sampai masak.

Keterangan :

Kalau dipakai bandeng atau ikan lain, bumbunya hanya asam, garam dan kunyit.

Jakarta, Maret 2001

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