PALLU MARA
(Makasar)

1. BAHAN

Ikan mairo (teri)	½ liter

2. BUMBU

1) Asam jawa	1 sendok teh
2) Tepung kunyit	½ sendok teh
3) Garam	secukupnya
4) Terasi	secukupnya

3. CARA PEMBUATAN

1) Ikan dibersihkan, dibuangi kepalanya.
2) Asam jawa dihancurkan dengan air ½ gelas, ditambahkan garam dan tepung kunyit.
3) Dimasak sampai airnya hampir kering.

Tambahan :
Biasanya pallumara tersebut dimakan bersama mangga muda atau daun kol.

Jakarta, Maret 2001

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

Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi
Gedung II BPP Teknologi Lantai 6, Jl. M.H. Thamrin 8 Jakarta 10340
Tel. 021 316 9166~69, Fax. 021 316 1952, http://www.ristek.go.id