

# PAPA KAMBONG

## (Toraja)

### 1. BAHAN

- |                  |         |
|------------------|---------|
| 1) Ikan gabus    | 3 ekor  |
| 2) Santan kental | 2 gelas |

### 2. BUMBU

- |                 |                |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 5 buah         |
| 2) Tomat        | 1 butir        |
| 3) Lombok rawit | 5 buah         |
| 4) Garam        | ½ sendok makan |
| 5) Lombok merah | 5 buah         |
| 6) Daun pandan  | 2 lembar       |
| 7) Buah tapi    | 1 buah         |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, isi perutnya dibuang, dipotong-potong setebal jari.
- 2) Bawang merah, lombok merah, lombok rawit, tomat dan buah tapi diiris-iris tipis, bijinya dibuang.
- 3) Bumbu dicampur dengan ikan.
- 4) Wajan dialas daun pisang, lalu ikan dan bumbu-bumbu diletakkan di atasnya, dituangi santan.
- 5) Dimasak sampai kering dengan wajan ditutup (tidak boleh diaduk-aduk).

Keterangan :

- 1) Harus dijaga jangan sampai gosong.
- 2) Setelah masak, daun pandan dibuang.
- 3) Rasanya agak pedas dan asam.
- 4) Buah tapi dapat diganti dengan cuka.

Jakarta, Maret 2001

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