

# PEDA BUMBU SANTAN

## (Pati)

### 1. BAHAN

- |                |           |
|----------------|-----------|
| 1) Peda        | 5 ekor    |
| 2) Kelapa      | ½ butir   |
| 3) Terong      | 2 buah    |
| 4) Daun pisang | 1 pelepah |

### 2. BUMBU

- |                 |              |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 3 buah       |
| 2) Ketumbar     | ½ sendok teh |
| 3) Bawang putih | 2 siung      |
| 4) jinten       | ½ sendok teh |
| 5) Lombok merah | 15 buah      |
| 6) Kencur       | 1 rsj        |
| 7) Laos         | 1 potong     |
| 8) Garam        | 1 sendok teh |
| 9) Terasi       | 1 sendok teh |

### 3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan peda dibersihkan diambil dagingnya, dicabik-cabik kecil.
- 2) Terong dikupas, diiris tipis.
- 3) Kelapa diparut, dibuat santan.
- 4) Semua bumbu diulek sampai halus, kecuali daun salam hanya disobek-sobek atau diiris panjang.
- 5) Bumbu yang sudah halus diberi santan, lalu ikan peda dan terong dicampur bumbu-bumbu sampai rata.
- 6) Dibungkus dengan daun pisang, tiap bungkus diberi irisan daun salam.
- 7) Semua bungkus dikukus.

---

Jakarta, Maret 2001

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