

PENCOK IKAN LELE

(Banyumas)

1. BAHAN

Ikan lele 1 ekor

2. BUMBU

1) Bawang putih	3 siung
2) Gula merah	1 sendok teh
3) Lombok merah	3 buah
4) Terasi	1 sendok teh
5) Lombok rawit	2 buah
6) Kecap	1 sendok makan
7) Air jeruk nipis	½ sendok makan
8) Garam	1 sendok teh

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan lele dibersihkan, dibakar sampai masak.
- 2) Bumbu dihaluskan, kecap dimasukkan.
- 3) Bumbu kecap disiramkan pada ikan sambil ditumbuk pelan-pelan.

Keterangan :

Kadang-kadang bumbu dimasukkan santan kental (dari kelapa ¼ btr), kemiri 2 btr dan kencur 1 rsj.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia

Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal