

PINDANG SATRIA (Sukabumi)

1. BAHAN

- | | |
|---------------------|---------|
| 1) Pisang batu muda | 2 sisir |
| 2) Ikan mas | 2 ekor |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|---------|
| 1) Bawang merah | 6 bh |
| 2) Salam | 2 lbr |
| 3) Bawang putih | 2 siung |
| 4) Sereh | 1 btg |
| 5) Lada putih | 1 sdt |
| 6) Gula merah | ½ sdm |
| 7) Kemiri | 4 bj |
| 8) Garam | 1 sdm |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Pisang dibuang ujungnya, direbus sampai masak.
- 2) Ikan dibersihkan.
- 3) Kemiri disembam, Lada disangan, semua bumbu dihaluskan, kecuali salam dan sereh.
- 4) Pisang disusun dalam panci, ditengah-tengah diletakkan ikan mas.
- 5) Bumbu-bumbu diberi air, dimasukkan dalam panci hingga terendam semuanya.
- 6) Dijerangkan sampai matang.
- 7) Supaya tahan disimpan lama, tiap hari dijerangkan.

Jakarta, Maret 2001

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