

PINDANG IKAN TANJAN

1. BAHAN

1) Ikan tanjan	10 ekor
2) Air	½ ltr
3) Merang	2 ikat
4) Daun pisang	2 plp

2. BUMBU

1) Bawang merah	3 bh
2) Laos	1 ptg
3) Lombok rawit	3 bh
4) Kunir	1 rsj
5) Lombok merah	6 bh
6) Asam	3 mata
7) Daun salam	3 lbr
8) Garam	1 sdm

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dibuang sisik dan isi perutnya.
- 2) Bumbu dihaluskan kecuali salam dan laos, lalu dicampurkan pada ikan dan dibiarkan sampai bumbunya meresap.
- 3) Periuk dialas dengan merang yang bersih kemudian diatasnya diletakkan daun pisang.
- 4) Ikan disusun rapi dalam periuk, ditutup daun pisang, diatas tutup diletakkan batu atau benda yang berat, supaya

Jakarta, Maret 2001

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