

TUMIS SANTAN GANEWU (Maluku)

Bahan-bahan :

Teri atau udang basah atau tongkol hasap yang dicabik-cabik	4 sdm
Bunga dan daun melinjo	2 kobokan
Kelapa	½ bh
Air untuk santan	1 kobokan

Bumbu-bumbu :

Bawang merah	4 bh
Bawang putih	2 siung
Lombok merah/hijau	2 bh
Terasi	1 rsj
Minyak goreng	2 sdm
Garam	secukupnya

Cara membuatnya :

Bunga dan daun melinjo dicuci.

Kelapa diparut dan diambil santannya, 1 kobokan menjadi ½ gelas santan kental dan 1½ santan encer.

Bumbu-bumbu diiris.

Bumbu-bumbu ditumis ditambahkan ikan teri atau udang basah atau tongkol hasap yang dicabik-cabik, akhirnya sayuran ditumis sampai layu.

Dimasukkan 1½ gelas santan encer.

Dijerangkan sambil diaduk-aduk sampai masak.

Ditambahkan santan kental ½ gelas, diaduk-aduk supaya santannya tidak pecah.

1. **BAHAN**
2. **BUMBU**
3. **CARA PEMBUATAN**

Jakarta, Maret 2001

Hal. 1/ 2

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