

SAMBAL GORENG KEMAMAH

(Aceh)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|----------------|
| 1) Ikan kemamah | ¼ kg |
| 2) Minyak goreng | 3 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|--------------|
| 1) Bawang merah | 10 buah |
| 2) Daun turi | 1 gtk |
| 3) Bawang putih | 1 siung |
| 4) Asam sunti | ½ gelas |
| 5) Lombok rawit | 30 buah |
| 6) Garam | 1 sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan kemamah dicuci, direndam sebentar dan dipotong kecil-kecil.
- 2) Bumbu digiling halus kecuali daun turi.
- 3) Bumbu ditumis, kemudian dimasukkan ikan kemamah.
- 4) Bila masakan hampir matang, dimasukkan daun turi yang dipotong-potong kasar.

Keterangan :

Ikan kemamah adalah ikan kayu.

Jakarta, Maret 2001

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