

IKAN CUKA

(Padang)

1. BAHAN

- | | |
|------------------|---------|
| 1) Ikan tengiri | 4 kg |
| 2) Minyak goreng | 1 gelas |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Jahe | 1 rsj |
| 3) Bawang putih | 3 siung |
| 4) Cuka | 3 sendok makan |
| 5) Lombok hijau | 5 buah |
| 6) Garam | 2 sendok makan |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibersihkan, dipotong-potong, dilumuri dengan garam terus digoreng.
- 2) Bawang merah, bawang putih dimemarkan.
- 3) Lombok hijau dibelah dua.
- 4) Bumbu-bumbu ditumis sampai layu, dimasuki air 3 gelas.
- 5) Ikan, cuka dan garam dimasukkan.
- 6) Kalau sudah mendidih diangkat.

Jakarta, Maret 2001

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