

LAWAR IKAN

(Timor)

1. BAHAN

Ikan teri 1 kg

2. BUMBU

1) Bawang merah	10 buah
2) Lombok merah	2 buah
3) Terasi	1/3 lempeng
4) Lombok rawit	30 buah
5) Daun kemangi	1 genggam
6) Tomat	3 buah
7) Cuka	3 sendok makan
8) Jeruk nipis	1 buah

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Ikan dibuangi kepalanya, dicuci.
- 2) Bumbu-bumbu diiris kecuali lombok rawit.
- 3) Diberi cuka atau air jeruk nipis.
- 4) Ikan dimasukkan, ditambah daun kemangi dan tomat yang dipotong-potong dan terendam cuka atau jeruk nipis.

Keterangan :

Masakan ini dapat juga dibuat dari hati sapi dicampur dengan daun bawang merah, ketumbar dan tomat.

Jakarta, Maret 2001

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