

Mbohi Jame

Wednesday, 13 February 2008

Bahan-bahan yang dibutuhkan

- 1/4kg mbohi mene (ikan teri basah yang sudah difermentasi), cuci lalu tiriskan
- 1 sendok makan minyak goreng
- 300ml santan dari 1/2buah kelapa
- 1 genggam daun kemangi
- 1 lembar sereh
- 1 ruas jari lengkuas
- 10 buah cabe rawit biarkan utuh
- Garam secukupnya

Bumbu-bumbu (semuanya diiris-iris)

- 5 cabe keriting
- 10 butir bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 buah tomat
- 5 buah belimbing wuluh

- 1 ruas jari kunyit

Cara membuatnya

- Panaskan minyak dan tumis semua bumbu yang sudah diiris-iris diikuti sereh, lengkuas,
- setelah harum masukkan mbohi mene aduk aduk sebentar lalu masukkan santan, garam secukupnya dikira-kira garamnya mengingat mbohi mene sudah asin.
- Masukkan cabe rawit setelah matang dan santan berkurang masukkan kemangi lalu angkat.

Kalau tidak ada mbohi mene bisa digantikan dengan ikan teri basah tetapi sebelum dimasak digarami terlebih dahulu dan biarkan menjadi layu (tidak perlu dimasukkan ke dalam lemari es) sampai hendak dimasak Rasanya lebih segar.