

Resep ikan tombur

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 16 Maret 2012 01:31 - Terakhir Diperbaharui Jumat, 16 Maret 2012 01:42

Resep ikan tombur



Resep ikan yang menjadi masakan tradisional tapanuli bisa dibilang cukup banyak. Sebut saja arsik yang sangat populer. Atau naniura yang saat ini sudah jarang di temui. Namun justru yang paling tidak lekang dalam ingatan adalah resep ikan nan unik dan enak yaitu ikan na tinobur (atau kalo dalam bahasa Indonesia artinya direbus). Namun dalam kenyataannya saat ini sering kita temui masakan ikan tombur dibuat tidak dikukus atau direbus.

Saya sendiri kurang begitu tahu asal muasal sejarah ikan tombur. Konon ini adalah cara tradisional nelayan wilayah sumatra utara dalam mengolah masakan ikan. Cara membuat ikan tombur saat itu konon dengan cara merebus semua bumbu lalu hasil rebusannya disiramkan pada ikan yang dipanggang. Yang saya ketahui untuk ikan tobur masa kini sudah berbeda jika dilihat secara penampilan, walaupun demikian kata teman saya orang batak cita rasa gurih pedas nya tetap bertahan.

Jika dilihat dari bumbunya saya kok agak berpendapat mirip dengan ikan rica rdan woku masakan tradisional khas sulawesi utara. Namun memang saya akui bumbu bumbunya akan menghasilkan rasa yang sangat kompleks. Sayangnya di Jakarta sudah tidak ada restoran

Resep ikan tombur

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 16 Maret 2012 01:31 - Terakhir Diperbaharui Jumat, 16 Maret 2012 01:42

tapanuli yang menyediakan resep ikan ini. Oleh karena itu saya mempostingnya di blog tercinta ini, agar kuliner pusaka tetap bisa bertahan selamanya.

Bahan yang harus disiapkan :

2 ekor(800 g) ikan mujair atau ikan mas

400 gram kacang tanah goreng

100 gram kemiri

Bumbu yang harus disiapkan:

200 gram cabe merah

100 gram cabe rawit

200 gram rias / kecombrang / honje

1 jempol (4 ceniti meter) lengkuas

10 siung bawang merah

10 siung bawang putih

Air dari hasil perasan jeruk nipis secukupnya

Garam halus sesuai selera (secukupnya)

Gula sedikit atau sesuai selera (secukupnya saja)

□

Cara membuat resep ikan tombur :

Olesi ikan mujair menggunakan garam dan air jeruk nipis, lalu panggang diatas bara arang sampai matang dikedua sisinya.

Sangrai semua bumbu. lalu uleg, Namun saran saya jangan hingga terlalu halus. Pisahkan.

Sangrai kemiri lalu tumbuk halus bersama kacang goreng.

Campur bumbu hasila uleg dan kacang menjadi satu, tambahkan sedikit air.

Beri air jeruk nipis, gula, dan garam, secukupnya, sampai menghasilkan citarasa pedas, asam, dan manis yang seimbang.

Hidangkan ikan bakar dengan siramkan saus tombur di permukaanya

Saya mendapatkan resep ini dari teman saya. Teman saya menginformasikan dia membaca tulisan dari :

Ny. Melissa Choi

RM On Do

Jl. Pabrik Tenun 45

Medan

061 4511508

Resep ikan tombur

Ditulis oleh Rina Ariyani

Jumat, 16 Maret 2012 01:31 - Terakhir Diperbaharui Jumat, 16 Maret 2012 01:42

Riset disponsori oleh PT Tiga Pilar Sejahtera Tbk.

Masakan tradisional merupakan pusaka kuliner yang memang sebaiknya dilestarikan. Hidangkan resep masakan ikan ini. Tunggu posting lanjutan dari *resep ikan tombur*