

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan bandeng segar, bersihkan dan potong-potong
- 5 buah cabai merah besar, buang biji, iris serong
- 5 buah cabai rawit merah, iris serong
- 5 siung bawang merah, iris tipis
- 3 siung bawang putih, iris tipis
- 2 cm jahe, memarkan
- 2 lembar daun kunyit, ikat simpul
- 1 batang serai, memarkan
- 1 buah tomat, potong-potong
- 1 buah belimbing wuluh, potong-potong
- Garam secukupnya
- Gula merah secukupnya
- Air asam jawa secukupnya
- Air secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu: Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, cabai, jahe, daun kunyit, dan serai hingga harum.
2. Masukkan ikan: Masukkan potongan ikan bandeng, aduk rata hingga ikan berubah warna.
3. Tambahkan air: Tuang air secukupnya, masak hingga mendidih.
4. Bumbui: Masukkan garam, gula merah, dan air asam jawa secukupnya. Masak hingga bumbu meresap dan kuah mengental.
5. Tambahkan sayuran: Masukkan tomat dan belimbing wuluh, masak hingga layu.
6. Angkat dan sajikan: Angkat Uta Palumara Londe dan sajikan selagi hangat dengan nasi putih.

Tips:

1. Pilih ikan bandeng yang segar agar dagingnya tidak amis dan lebih gurih.
2. Sesuaikan tingkat kepedasan dengan selera masing-masing dengan menambahkan atau mengurangi jumlah cabai.
3. Anda bisa menambahkan sayuran lain seperti terong atau kacang panjang sesuai selera.
4. Sajikan dengan lalapan seperti timun dan kemangi untuk menambah kesegaran.