

ETAK SALAI

BAHAN-BAHAN

- 1 kg etak
- 3 batang serai
- 5 ulas bawang merah
- Garam kasar secukup rasa
- Gula melaka

CARA-CARA

- Rendam etak di dalam air terlebih dahulu untuk memastikan semua kotoran keluar dan toskan.
- Tumbuk garam, bawang merah, gula melaka dan serai sehingga lumat. Kemudian gaulkan dengan etak yang telah ditoskan.
- Perapkan semalaman.
- Kemudian bolehlah disalai di atas api yang sederhana menggunakan ancak (tempat untuk menyalai etak) dan dibalik-balikkan sehingga masak. Selain itu etak tersebut boleh juga dijemur di bawah panas matahari sehingga kering. Apabila kering bermakna etak tersebut telah masak.

INGREDIENTS

- 1 kg etak (small cockles)
- 3 lemon grass
- 5 shallots
- Coarse salt (to taste)
- Palm sugar

METHOD

- Soak the cockles in water to remove the grime. Drain them.
- Pound the coarse salt, shallots, palm sugar and lemon grass until fine.
- Mix with the cockles and marinate overnight.
- Then, smoke the cockles over medium heat on the ancok (special place for smoking etak). Turn them over now and then until cooked. Another alternative is to dry them in the hot sun. The etak are considered cooked once they are properly dried.