

Masiwo nasi ja

Pesesiwo

- 600 gr waas pudut
- 400 gr waas puti' karngan
- 800 ml santang
- 3 pontol pondang
- 7 tu'ud sarimbata'
- 10 roas dudut
- Dau'nana punti

Dedamud:

- ✓ 2 pontol sedep
- ✓ 6 dansuna rundang
- ✓ 1 leper asin

Mededutu' ni'tu:

✓ Keturé-taré, Ta méndo un dau'nana punti wo itou' witu dudut

✓ Mesesiwo ni'tu ku'ay:

- Méndo ung kayu koki', sumela pé wo un dédé un dumambo'pé karia u senaroas dudut ti'l, wo u dau'nana punti' ti'i ikudidit witu ung kayu ti'i. Wo sa déimo itou'mo witu dudut, sa néimo kauntep witu roro, un dudut ti'i ipaoghé-oghé toyo' pé'ndonung kayu ti'l ikapido' witu un dau'nana punti wo tu mawuléléñ luméléñ u wuléléñ un dudut ti'i.

✓ Yo kewéit siwontamo u pededamud u minamoali dedamud witu:

- Ketaé-taré temunta u sedep, sarimbata', wo um pondang
- Un dansuna rundang irisen.

✓ Sa um baya un dedamud ti'i klaro, iunteptamo u santang, isewok mekasa witu (*ta'an toro sa kasi'i pa'ad u dansuna rundang man ita'sa déi' isewok karia ni'tu ikariamokan wo um baas*). Wo sa néimo kasewok um baya dedamud ti'i tapisenta pé'ndon u santang man um pepepakén. Sa néimo kata'sa u santangna mokan, iwétamo um baas pudut wo um baas puti' karngan u néimo sewok karia u santang (wo u dansuna rundang un déi'pé ni wéé wo karia u dedamud isewoko mekasa witu santang wo waas).

✓ Wo itou'tamo ung kan wo u santang witu roro dudut. Itou' mangere-ngerer pé'ndon um baas ti'i déi' keraghos. Sa u santang ti'i déi'pé awes toro awesen toyo' pé'ndon um baas ti'i madutu' lé'os.

- ✓ Sa déi'mo, dutu'eno tu. Dumutu' ni'tu maké besi dambo' wo un dudut u tinou'anno waas ti'i ito'od irén witu um besi dambo' u siniwo benten ti'i. Wo siwono un api witu wawa' dudut ti'i, ta'an un api ti'i panoyo'-noyo'en pé'ndon un dudut ti'i déi' rewek malaung, wo kasi'i un dudut ti'i ipaputa-putar pé'ndon madutu' mekasa. Wo éleken sa makera'ka'mo wo un dudut ti'i madidemo, angkateno.
- ✓ Wo sa nangkato, pepekekangenta mokan un dudut ti'i mendo u nasi ja ti'i wo irisen kanen.
- ✓ Téintu u masiwo u nasi ja ti'i.