



CENCARU MASAK KICAP PEDAS

BERSAMA PERAHAN JUS LIMAU KASTURI

BY ~ Aleen Aireish

Bahan-bahan :

2 ekor ikan cencaru

4-5 tangkai cili kering **
1 biji bawang besar **
3 ulas bawang puith **
2 sudu besar cili sos
3 sudu besar kicap lemak manis
1 sudu makan sos tiram
1 mangkuk kecil air (boleh agak-agak sendiri)
1 sudu makan tepung jagung bancuh dengan air

1 biji bawang besar - dipotong dadu
10 biji cili api - dipotong
4 biji limau kasturi - dibelah dua

Caranya :

1) Ikan cencaru dicuci bersih kemudian dicampur dengan serbuk kunyit dan garam, goreng hingga masak, ketepikan.

2) Bahan bertanda (**) dikisar lumat, panaskan kualiti tumis bahan kisar hingga garing.

3) Masukkan air, cili sos, kicap, sos tiram dan bawang besar potong dadu, masak mendidih. Letak garam, gula secukupnya jika perlu. Akhir sekali masukkan bancuhan tepung jagung supaya kuah kicap pedas likat sedikit.

4) Tuang atas ikan cencaru, tabur cili api potong dan letak limau kasturi.

5) Cara makan, semasa menjamu selera nanti, perahkan 2 limau kasturi dalam hidangan itu, tidak perlu perah semua.. nanti rasa nak makan lagi.. perah lagi ..