



## 🥒 Resepi Laksa Utara 🥒

🌶️ Bahan-Bahan:-

- 1 bungkus laksa beras
- 1 kg ikan kembung
- 1 sudu besar belacan
- 2 kuntum bunga kantan. dibelah 4
- 1 ikat daun kesum
- 4 keping asam keping
- gula dan garam, secukup rasa

.

 Bahan untuk kisar halus:-

10-15 tangkai cili kering, buang biji dan rebus

50g ikan bilis, rendam seketika

2 biji bawang besar

8 biji bawang merah

6 ulas bawang putih

.

 Bahan untuk hiasan:-

5 biji telur, direbus

2 biji bawang besar, hiris nipis

1 batang timun, hiris nipis

Limau nipis, di potong

1 ikat daun selom

cili padi, hiris nipis

.

♣ Cara Membuat:-

1. Rendam laksa kering dan kemudia rebus sehingga lembut. Angkat dan toskan.

2. Rebus ikan yang telah dibersihkan bersama 1 asam keping dan sedikit bawang merah. Setelah masak, asingkan isi ikan dan air rebusan. Kisar halus.

Kemudian kisar baki tulang ikan bersama sedikit air dan tapis airnya.

3. Masukkan di dalam periuk dan rebus bersama bahan kisar halus selama lebih kurang 20 minit.

4. Masukkan bunga kantan, daun kesum, asam keping, belacan, garam dan gula secukup rasa. Rebus lagi sehingga rasa bahan benar-benar sehati.

5. Hidangkan laska bersama kuah dan bahan hiasan.

.

kredit empunya resepi