

MENU PANTANG : IKAN BAWAL KUKUS ASAM JAWA



BAHAN-BAHAN

- Ikan bawal dikelar sedikit
- Dua keping halia dihiris
- Sekeping kunyit hidup dihiris
- 1 sudu teh pes asam jawa Adabi
- Lada hitam ditumbuk
- Garam

CARA-CARA

Lumurkan kesemua bahan pada ikan dan kukus ikan sehingga masak.
Hidangkan.