

MENU PANTANG : IKAN BAWAL / SIAKAP KUKUS HALIA



BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan siakap (disiang dan dibersihkan)
- 6 ulas bawang putih (dihiris halus)
- 2 inci halia (dihiris halus)
- 2-3 biji limau nipis (ambil jusnya)
- 1 sudu makan sos ikan
- sedikit air
- garam
- hirisan daun sup
- 3-4 biji cili api (dihiris/diketuk)

CARA-CARA

1. Sediakan pengukus. Jerangkan airnya.
2. Lumurkan ikan dengan garam secukupnya dan letak di dalam bekas tahan panas.

3. Kemudian taburkan bawang dan halia yang sudah dihiris tadi di atasnya. Kukus sehingga 1/2 masak.
4. Setelah itu, masukkan sos ikan, sedikit air, cili padi dan jus limau nipis. Kukus lagi hingga masak.
5. Setelah masak, taburkan daun sup dan biarkan ia merenih sebentar.
6. Hidangkan bersama nasi putih.

Kredit : FB Faezah Ismail