

MENU PANTANG : IKAN TENGGIRI

LADA HITAM KUKUS



BAHAN-BAHAN

- 3-4 ketul isi ikan tenggiri
- 1 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 3 cm halia
- Sedikit serbuk lada hitam
- 1 sudu kecil sos tiram
- Sedikit jus lemon
- Garam secukup rasa

CARA-CARA

Bersih isi ikan , mayang semua bawang , halia dan taburkan dalam pinggan yang sesuai . Susun semua isi ikan dan taburkan lagi bawang serta halia di atas isi ikan . Masukkan sos tiram , garam dan serbuk lada hitam . Kukus selama 10-15 minit atau sampai ikan masak .

* Tidak perlu ditambah air sebab bila dalam proses kukus isi ikan ni akan mengeluarkan jus.

Kredit : FB Faezah Ismail