

# MENU PANTANG : IKAN TENGGIRI

## MASAK ASAM



### **BAHAN-BAHAN**

- 500ml air
- 3 ketul ikan tenggiri
- 1/2 cawan air asam jawa
- 1/2 sudu kecil serbuk lada hitam
- Garam secukup rasa

### **BAHAN-BAHAN YANG DIHIRIS**

- 30gm halia
- 3 biji bawang merah

### **CARA-CARA**

- 1) Didihkan kesemua bahan di atas api perlahan.
- 2) Masak sehingga kuahnya agak pekat dan ikan masak.
- 3) Kacau rata sebelum dihidangkan.

*Kredit : FB Faezah Ismail*