

MENU PANTANG : SINGGANG IKAN TENGGIRI



BAHAN-BAHAN

- ikan tenggiri 3 keping besar
- 3 ulas bawang putih - dimayang
- 7 ulas cili api
- 2 cm lengkuas - dihiris nipis
- 2 cm kunyit hidup - dihiris nipis
- 3 keping asam gelugur
- 4 cawan air
- garam secukup rasa

CARA-CARA

1. Ikan dipotong kecil dan dibersihkan.
2. Masukkan semua bahan ke dalam periuk.
3. Masakkan hingga kuah mendidih.
4. Sedia untuk dihidang. Sedap makan dengan nasi agak lembut dan masih panas...



Kredit : FB Faezah Ismail