

MENU PANTANG : SUP IKAN MERAH



BAHAN-BAHAN

Ikan merah
4 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
Sedikit halia
Kayu manis, bunga lawang dan pelaga
Lada hitam biji - tumbuk
Sup bunjut ikan Adabi

CARA-CARA

Didihkan air secukupnya bersama sup bunjut ikan, bawang merah, bawang putih, halia yang dihiris, kayu manis, bunga lawang dan pelaga.

Biarkan air menggelegak sebelum dimasukkan ikan. Akhirnya masukkan lada hitam dan garam secukupnya. Taburkan daun sup dan bawang goreng. Tutup api dan sedia dihidangkan.

Kredit : FB Faezah Ismail