

NANGKA MASAK LEMAK CILI API



Bahan-Bahan

- 1 kg nangka muda,bersihkan, potong kecil, cuci dan rebuskan bersama sedikit garam
- 3 cwn santan cair
- 1 cwn santan pekat
- 2 btng serai-dititik
- 1 helai daun kunyit-disiat
- Garam secukup rasa
- sedikit gula
- 1 keping asam gelugor
- Air secukupnya utk merebus nangka

Bahan Kisar

- 1/2 cwn ikan bilis, buang kotoran dan cuci
- 1 labu bawang besar
- 3 ulas bawang putih
- 1 inci kunyit hidup
- 10 tangkai cili padi
- 1/2 sudu kecil lada hitam, tumbuk halus

Cara Memasak

1. Rebus nangka muda bersama air dan sedikit garam sehingga empuk.
2. Bila dah empuk, toskan airnya. Ketepikan dulu.
3. Sementara itu masukkan bahan2 kisar kedlm periuk. Masukkan 1 cwn air dan biarkan mendidih. Masukkan santan cair dan masukkan nangka yg telah direbus tadi.
4. Masukkan serai, daun kunyit, asam gelugor, garam, gula dan gaul rata.
5. Masukkan santan pekat dan gaul rata. Masak hingga mendidih guna api sederhana.
6. Rasakan, kalau dah cukup rasa tutupkan api dan bolehlah diangkat dan hidangkan.
7. Sedap dimakan bersama sambal belacan, ikan goreng dan ikan masin.

Kredit : Resepi Ramadam