

RESEPI KULIT TEMBIKAI MASAK

TUMIS AIR



Bahan-bahan

- sebiji tembikai (jangan ambil kulit keras yang berwarna hijau, ambil kulit berwarna putih kira2 1.5 inci di antara isi buah tembikai dan kulitnya)
- 1 biji cili besar
- 10 biji lada hitam
- 3 ulas bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- secubit belacan (agak2 la jgn byk sgt jgn sikit sgt)
- 1 batang serai
- garam dan serbuk perasa secukup rasa
- ikan bilis (segenggam tp jgn byk sgt)
- air (dalam 2-3 cawan)

Cara-cara

1. masukkan air dalam periuk, serai dan tunggu mendidih
2. sambil tunggu air mendidih, tumbuk semua bahan lain kecuali kulit tembikai, garam dan serbuk perasa (untuk menjamin keenakan, jgn blender ye..guna lesung batu)
3. bila air mendidih, masukkan bahan2 yg ditumbuk tadi dan biarkan sekejap

4. masukkan kulit tembikai, biar sampai empuk kemudian tambahkan garam dan serbuk perasa secukup rasa

5. kalau nak lagi sedap, boleh tambahkan sayur kubis dan pucuk manis untuk rasa yang lebih istimewa

6. kalau family kami, bila mkn kulit tembikai kena ada hidangan sampingan macam ikan masin dan sambal belacan..barulah terangkat!

Kredit : fb Resepi Ramadan
SELAMAT MENCUBA