

ASAM PEDAS IKAN PARI

Bahan-bahan:

700 gm ikan pari
10 tangkai cili kering
5 ulas bawang merah
4 ulas bawang putih
1 inci kunyit hidup
1 inci halia
serai -dititik
1 inci belacan
2 cawan air asam jawa (pekat)
6 batang kacang bendi
satu ikat daun kesum
serbuk perasa
garam dan gula
Minyak untuk menumis
2 cawan air



Cara-cara

- Basuh dan toskan ikan
- kisar bersama bawang merah, cili kering, bwg putih, belacan, kunyit dan halia
- Tumis bahan yang dikisar hingga garing dan naik bau.
- Masukkan air asam jawa, serai dan ikan. Tambah sedikit air.
- Biar mendidih masukkan daun kesum dan bendi.
- Masukkan garam dan gula. Sesuaikan rasa. Sedia dihidang.