

IKAN MASAK SINGGANG

Bahan-bahan:

3 ekor ikan kembung
1 batang serai
2 biji cili hijau –belah 4
satu labu bawang besar – dipotong kasar
3 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
5 biji cili padi -ketuk
1 inci halia
3 keping asam keping
½ inci kunyit
garam

Cara-cara:

- Siang ikan, potong 2 dan basuh
- Tumbuk bawang putih, bwng merah, kunyit dan halia
- Masukkan bahan yang ditumbuk dan serai kedalam periuk.Tambahkan air dan didihkan. Masukan cili hijau ,cili padi dan bawang besar dan asam keping.
- 4. Masukkan ikan dan masak kira-kira 10 minit. Masukkan garam.Sedia dihidang.

