

KERABU PEGAGA

Bahan-bahan:

pegaga –bersihkan dan hiris kasar
kelapa
ikan bilis/udang kering
cili api
belacan
bawang merah
sikit lada hitam
garam
gula

Cara-cara:

- Tumbuk bersama bawang merah, cili api, belacan, ikan bilis/udang kering.
- Masukkan kelapa dan tumbuk sebentar.Masukan garam dan gula.
- Tumiskan sebentar sahaja bahan yg ditumbuk sehingga agak garing.
Tutup api dan masukkan daun pegaga.

