

LAKSA PENANG

Bahan-bahan:

1 kg ikan kembung
400 gm laksa - celur
1 inci belacan
10 biji bawang merah
4 biji bawang putih
100 gm udang kering
100 gm cili kering
2 kuntum bunga kantan – hiris nipis
1 ikat daun kesum
secukupnya asam keping
3 biji telur – rebus dan belah 2
3 biji cili merah – hiris nipis
sedikit nenas- hiris nipis
Garam
Gula



Cara-cara:

1. Rebuskan ikan. Ambil isinya dan kisar.
2. Kisar bawang putih, belacan, bawang merah, cili kering dan udang.
3. Masukkan ikan dan semua bahan yang dikisar kedalam periuk.
4. Tambah 2 mangkuk air. Tambah garam, gula, bunga kantan, asam keping dan daun kesum Masak selama lebih kurang 20 minit.
6. Letak sedikit laksa dalam mangkuk, cili, telur, hirisan nenas dan limau kasturi. Tuang kuah laksa secukupnya. Sedia untuk dimakan.