

Patin gulai tempoyak

Bahan-bahan:

Ikan patin
Tempoyak – 5 sudu
Cili kering 4 tangkai
Serai – 4 batang
Halia- 2 inci
Bawang putih – 2 ulas
Bawang merah – 2 ulas
Asam keping
Garam
Gula

Cara-cara:

Bersihkan ikan patin dan perap dgn asam jawa.
Basuh ikan patin dengan air beras
Kisar bawang putih, bawang merah, cili kering dan halia
Tumis bahan kisar dgn sedikit minyak hinga naik bau
Masukkan tempoyak yg telah dicampur dgn 2 mangkuk air
Biar mendidih dan masukkan serai
Masukkan ikan dan asam keping. Biarkan hingga ikan masak.
Tambah garam dan gula secukup rasa.
Siap untuk dihidang.

