

Tempoyak timun tua

Bahan-bahan:

Timun tua
Tempoyak – satu mangkuk
Daun kunyit
Cili kering kisar – 2 sudu
Garam dan gula

Cara-cara:

1. Kupas timun tua, belah dua dan hiris nipis
2. Gaul tempoyak dengan cili kering
3. Didihkan tempoyak dalam periuk dan masukkan timun tua serta daun kunyit.
4. Biarkan sehingga timun lembik.
5. Masukkan garam dan gula, kacau. Siap untuk dihidang.

*(resepi asal : Siti Madiha Muhammad Amir)

