



Melezatkan!



Arsik Ikan Mas

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Ikan Mas
- 5 buah Asam Pati Kala atau Cikala
- 4 buah Sereh
- 2 lembar Daun Jeruk, iris halus
- 2 buah Bunga Kecombrang
- 10 buah Bawang Batak, iris halus
- 6 buah Kacang Panjang, potong-potong
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG

BUMBU HALUS:

- 8 butir Kemiri
- 5 siung Bawang Merah
- 7 siung Bawang Putih
- 2 cm Jahe
- 3 cm Kunyit
- 3 cm Lengkuas
- 1 sdm Andaliman
- 17 buah Cabe Rawit Merah
- Garam secukupnya

CARA MEMBUAT

- Bersihkan ikan dan potong sesuai selera, masukkan dalam wajan.
- Giling semua bumbu hingga halus.
- Tuang bumbu halus diatas ikan , masukkan asam yang sudah dimemarkan.
- Tambahkan irisan bawang batak, bunga kecombrang, potongan kacang panjang dan irisan daun jeruk. Bubuhkan garam, Sasa Bubuk MSG, dan tambahkan air.



Melezatkan!

- Masak hingga matang dan bumbu meresap. Sajikan hangat.