



Melezatkan!



## Bau Peapi

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 kg ikan tongkol
- 250 ml air
- 15 butir bawang merah
- 5 buah mata asam Jawa
- 1 sdm garam
- 10 buah cabai merah
- 2 sdt merica
- 1 sdt kunyit bubuk
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 2 sdm bawang goreng

### CARA MEMBUAT

1. Campur bawang merah, asam jawa, dan garam lalu remas-remas. Sisihkan.
2. Haluskan cabe merah bersama merica, lalu campurkan dengan remasan bawang merah, tambahkan kunyit bubuk lalu aduk rata.
3. Campur bumbu dengan ikan dan air, masukkan Sasa Bubuk MSG, aduk rata.
4. Masak hingga matang sebelum diangkat taburkan bawang goreng kemudian angkat.