Melezatkan!

Gulai Kepala Ikan

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kepala ikan kakap
- 200 ml Sasa Santan Cair
- 3 lembar daun salam, remas
- 1 lembar daun kunyit, ikat sampul
- 6 lembar daun jeruk, remas
- 3 buah asam kandis
- 3 batang sereh, memarkan
- 1 cabai merah, utuh
- 1,5 liter air
- 1 sdt garam
- 1 sdt lada
- 1 sdt gula
- 10 cabai merah keriting
- 9 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- 4 cm kunyit
- 4 cm lengkuas

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak.
2. Masukan bumbu halus (cabai merah keriting, bawang merah, bawang putih, kunyit, lengkuas). Masak hingga bumbu matang.
3. Masukan daun salam, daun kunyit, daun jeruk, tumis hingga harum.
4. Masukan air secukupny
5. Masukan garam, lada putih, gula, masak hingga mendidih.
6. Masukan kepala ikan, masak sampai setengah matang.
7. Tuangkan Sasa Santan Cair 200 ml hingga habis, masak hingga mendidih dan kepala ikan matang.