



Melezatkan!



Gule Engkot

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 2 ekor ikan mas, bersihkan sisik dan isi perut
- 1 buah jeruk nipis, ambil airnya
- ½ sdt garam
- 700 ml air
- 4 buah belimbing sayur, iris bulat
- 4 lembar daun jeruk
- 2 batang serai, memarkan

Bahan Bumbu:

- 100 ml air
- 5 buah cabai rawit
- 7 butir bawang merah
- 4 buah cabai merah keriting
- 4 buah asam sunti
- 3 siung bawang putih
- 2 cm lengkuas
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan dengan air jeruk nipis dan garam. Sisihkan.
2. Haluskan semua bahan bumbu dengan menggunakan blender.
3. Dalam wajan tuang bumbu halus, air, belimbing, daun jeruk, dan serai. Masak hingga mendidih dan harum.
4. Masukkan ikan, tambahkan Sasa MSG, aduk rata dan masak hingga mendidih. Kecilkan api, teruskan memasak hingga bumbu meresap (15 menit). Angkat. Sajikan hangat.