



Melezatkan!



Kari Kuning Ikan Patin

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan patin
- 1 ikat daun kemangi
- 1 bks [SASA Bumbu Ungkep Ayam Kuning](#)
- 6 biji petai
- 2 siung bawang putih iris
- 6 cabe merah keriting utuh
- 6 cabe rawit merah
- 1 ruas lengkuas
- 100 ml [santan kelapa](#)
- Garam dan gula merah secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ikan patin, kukus setengah matang.
2. Panaskan minyak tumis bawang putih, cabe merah keriting dan cabe rawit merah. Tambahkan garam dan gula secukupnya.
3. Tuang air secukupnya, masukan ikan patin dan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kuning. Masukan petai, daun kemangi. Tuang santan kelapa dan biarkan bumbu meresap.
4. Setelah matang, angkat sajikan.