



Melezatkan!



 40 min

Lele Kuah Pedas

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 1/2 kg Lele, bersihkan
- 2 lembar Daun Salam
- 3 lembar Daun Jeruk
- 1 batang Serai, ambil bagian putihnya
- 4 buah Cabai Merah, iris
- 3 buah Cabai Hijau, iris
- 3 buah Tomat Hijau, potong-potong
- 500 ml Sasa Santan Cair
- 1 sdt Ketumbar Bubuk

CARA MEMBUAT

- Haluskan kunyit bersama ketumbar dan garam, lumuri lele, diamkan kurang lebih 30 menit
- Goreng lele hingga matang, sisihkan
- Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun jeruk, daun salam dan serai
- Masukkan cabai, tuangkan Sasa Santan Cair, aduk-aduk
- Masukkan lele goreng, masukkan tomat potong
- Masak hingga matang dan kuah mengental, angkat
- Siap disajikan