



Melezatkan!



Lele Kukus Bumbu Kuning

BAHAN-BAHAN

- 1 bks [SASA Ungkep Bumbu Kuning](#)
- 3 ekor ikan lele
- 1 ikat daun kemangi
- 5 cabe rawit merah
- 8 cabe merah keriting
- 2 siung bawang putih
- 3 bawang merah
- 1 batang sereh
- 2 buah tomat segar merah
- 2 sdm saus tiram

CARA MEMBUAT

1. Cuci bersih ikan lele segar, taburi bolak balik dengan SASA Bumbu Ungkep Ayam Kuning diamkan selama 10 menit.
2. Sembari menunggu bumbu meresap, iris tipis bawang putih, bawang merah dan cabe merah keriting.
3. Ambil daun pisang buat alas wadah kukusan,masukkan ikan lele. Tambahkan irisan bawang merah, bawang putih, daun kemangi, sereh dan tomat segar.
4. Kukus selama kurang lebih 15 menit, kemudian angkat sajikan Lele Kukus Bumbu Kuning dengan nasi putih hangat.