



min



Pecak Lele Santan Sasa

BAHAN-BAHAN

- 500 gr Lele, bersihkan
- Marinasi dengan 2 siung bawang putih, 1 sdm ketumbar, 1 ruas kunyit, garam secukupnya.
- 65 gr Santan SASA cairkan hingga 300 ml
- Minyak goreng untuk menggoreng

Bumbu; goreng dan haluskan

- 5 siung bawang merah



Melezatkan!

- 2 siung bawang putih
- 8 buah cabai merah keriting
- 4 buah cabai rawit merah
- 4 ruas kencur
- 1 sdt terasi
- Garam secukupnya
- Kaldu jamur secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Haluskan bumbu yang sudah digoreng matang, koreksi rasa tambahkan garam dan kaldu.
2. Rebus santan SASA hingga mendidih, tuang di bumbu halus, aduk rata.
3. Masukkan lele goreng, juga suka bisa dipenyet. Siap disajikan