



Melezatkan!

30 min



Pendap

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 3 buah asam kandis
- 5 lembar daun mangkukan, iris kasar
- 100 gr kelapa parut kasar, sangrai
- 300 ml air
- Sasa Santan Bubuk secukupnya
- 1 sendok garam
- 1/4 sendok merica bubuk
- 1/4 sendok gula pasir
- 2 sdm minyak untuk menukar
- Daun pisang untuk membungkus secukupnya
- Sasa Bubuk MSG, secukupnya

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 5 butir kemiri, sangrai
- 6 buah cabai merah
- 2 cm jahe
- 2 cm kunyit, bakar
- 4 ekor ikan kembung, cuci bersih
- 2 batang daun bawang, potong 1/2 cm
- 1 tangkai daun seledri, iris kasar
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 1 batang serai, memarkan

CARA MEMBUAT

1. Remas-remas daun mangkukan dengan ½ sendok teh garam, kemudian cuci bersih dan tiriskan.
2. Lumuri ikan kembung dengan setengah bagian bumbu halusnya. Kemudian bungkus seperti pepes lalu kukus selama 30 menit.
3. Panaskan minyak dan tumis sisa bumbu halusnya hingga harum. Tambahkan daun bawang, daun



Melezatkan!

4. Tambahkan kelapa parut dan Sasa Bubuk MSG, garam, merica bubuk dan gula pasir. Aduk hingga rata.
5. Tambahkan air dan Sasa Santan Bubuk kemudian masak sampai matang dan kuah menjadi kental.
6. Siram bumbu di atas ikan kembung, sajikan.