



Melezatkan!



Pindang Patin

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 2 ekor ikan patin ukuran sedang, masing-masing potong 3 bagian
- 1 sdm air jeruk nipis
- 2 lembar daun jeruk, buang tulangnya
- 1 batang daun serai, ambil putihnya, memarkan
- 1 cm jahe, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 100 gr nanas, potong-potong
- 2 buah tomat, potong-potong
- garam & gula pasir secukupnya
- 1 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)
- 2 sdt gula pasir
- 1500 ml air
- 1 sdt asam Jawa
- 1 batang daun bawang, potong 1 1/2 cm
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 25 gr kemangi petiki
- 1 sdm air jeruk limau

Bumbu Halus:

- 8 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 cm kunyit dibakar
- 2 butir kemiri, sangrai
- 2 buah cabai merah besar
- 5 buah cabai merah keriting
- 2 buah cabai rawit merah

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Lumuri ikan patin dengan air jeruk nipis. Diamkan 15 menit.
2. Tumis bumbu halus, daun jeruk, serai, daun salam, dan jahe sampai harum. Tambahkan tomat. Aduk sampai layu.
3. Tuang air. Didihkan. Masukkan bumbu halus, nanas, asam jawa, ikan patin.
4. Tambahkan garam, Sasa Bubuk MSG dan gula pasir. Masak sampai matang.
5. Menjelang diangkat. Tambahkan daun bawang, air jeruk limau dan kemangi. Aduk rata.