



Resep Pesmол Ikan Nila

BAHAN-BAHAN

- ½ kg ikan Nila
- Jeruk Nipis
- 1 sdt garam

Bumbu Halus:



Melezatkan!

- 5 siung bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 1 butir kemiri
- 1 cm kunyit / kunyit bubuk
- 3 buah cabe keriting merah
- 1 lembar serai
- 1 lembar daun salam

Bahan Tambahan:

- Cabe rawit secukupnya
- 15 ml [Santan Sasa](#)
- 1 sdt garam
- 1 sdt kaldu ayam
- Lada bubuk secukupnya
- Gula secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Lumuri ikan nila yang telah dicuci dengan jeruk nipis dan garam. Diamkan sekitar 5 hingga 10 menit lalu goreng hingga setengah kering.
2. Ulek bumbu halus kecuali daun salam dan serai.
3. Tumis bumbu halus, masukkan daun salam dan serai. Masak hingga wangi.
4. Tambahkan 200ml air, masukkan cabe rawit. Masak hingga mendidih.
5. Tambahkan bumbu garam, kaldu, lada, dan gula. Koreksi rasa.
6. Masukkan ikan nila yang sudah digoreng. Masak hingga air agak susut.
7. Tambahkan Sasa santan (boleh santan bubuk/ santan cair). Bisa pakai banyak jika suka gurih dan kental pada santan.
8. Jika bumbu sudah meresap, air sudah susut. Maka pesmol Nila sudah matang dan siap disajikan.