

KARI KEPALA IKAN AGROMAS

Bahan-bahan:

½ ekor ikan jemuduk

½ biji kelapa

10 biji bawang merah

5 biji bawang putih

1 inci halia

1 sudu halba

5 biji kacang bendi

2 biji tomato dibelah dua

Sedikit garam dan gula

Serbuk kari ikan agromas

Bahan untuk digiling:

20 batang cili kering

1½ sudu ketumbar (digoreng tanpa minyak)

1 sudu jintan manis

1 inci kunyit hidup

1 inci halia

Cara masakan:

1. Panaskan minyak dan tumis bahan giling berserta bawang hingga wangi.
2. Masukkan serbuk rempah kari ikan agromas yang sudah dibancuh sedikit air betul-betul masak. Kemudian masukkan santan berserta air asam jawa.
3. Bila sudah menggelegak, masukkan kepala ikan berserta garam dan perasa.
4. Akhir sekali masukkan sayuran bendi serta buah tomato yang sudah dibelah dua.
5. Hiaskan mengikut keperluan dan citarasa.