

# **KARI KEPALA IKAN**

## **Bahan-bahan:**

Satu kepala ikan jenahak

100 gm rempah kari ikan afromas

Halba

Bawang putih

Bawang merah

Asam jawa dan garam secukup rasa

Sebiji kelapa

Daun kari

Minyak masak untuk menumis

Hiasan bendi & tomato

## **Cara masakan:**

1. Tumis bawang merah, bawang putih, daun kari dan halba.
2. Masukkan rempah kari
3. Tumiskan sehingga naik bau.
4. Masukkan kepala ikan dan santan kelapa.
5. Kemudian masukkan asam jawa dan garam secukupnya.
6. Masukkan bahan-bahan hiasan dan tunggu hingga mendidih.