

PATIN SERI AGROMAS

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan patin
- 2 sudu besar cili boh
- 5 sudu besar rempah kari ikan agromas
- 4 sudu besar kerisik agromas
- 1 sudu teh lada hitam
- 2 teh serbuk kunyit
- 10 ulas bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 1.2 cm halia
- 2 tangkai daun kari
- 10 biji limau kasturi
- 1 biji tomato (belah empat)
- 7 biji bendi
- 4 sudu besar asam jawa

Cara masakan:

1. Ikan patin dibersihkan kemudian direndah dengan air perahan limau untuk menghilangkan bau hanyirnya selama satu jam.
2. Setelah dibilas dan toskan airnya, gaul dengan garam dan serbuk kunyit. Kemudian goreng ikan setengah masak.
3. Tumiskan bahan yang telah ditumbuk hingga kekuningan barulah masukkan rempah kari, cili boh dan serbuk lada hitam hingga naik bau.
4. Ramas asam jawa dengan semangkuk air dan masukkan ke dalam periuk ikan, biar hingga mendidih. Akhir sekali masukkan kerisik, bendi, garam dan ikan.