

## **SIAKAP BERSADUR TEPUNG BEREMPAH AGROMAS**

### **Bahan-bahan :**

600 gm ikan siakap  
150 gm tepung berempah agromas  
4 ulas bawang putih  
3 ulas bawang merah  
2 inci halia  
1 sudu madu  
1 sudu gula pasir  
Sedikit garam, serbuk lada sulah dan serbuk roti.

### **Cara memasak:**

Perapkan ikan dengan bahan-bahan yang ditumbuk tadi bersama-sama madu, gula, garam dan serbuk lada sulah. Bahagikan tepung berempah agromas kepada 2 bahagian. Celupkan ikan ke dalam tepung yang dibancuh dengan air, biarkan seketika kemudian baru disadurkan dengan tepung yang kering, campurkan dengan serbuk roti. Kemudian barulah digoreng dengan minyak sederhana panas.

### **Bahan-bahan sos:**

Kicap pedas agromas  
Sos cili padi agromas  
Bawang putih  
Bawang merah  
Sos tomato  
Sedikit bijan  
5 sudu besar air rebusan daging

### **Cara masakan:**

Tumiskan bawang putih dan bawang merah kemudian masukkan air rebusan daging, masukkan kicap dan sos dan masak sehingga pekat. Taburkan bijan yang telah digoreng tanpa minyak.