

SOTONG SUMBAT SERI AGROMAS

Bahan-bahan:

½ kilo sg sederhana besar

Tepung berempah serbaguna agromas

Sos cili padi agromas

Sedikit air

Intinya:

2 ekor ikan kembung (dibersihkan dan direbus)

¼ biji kelapa parut (ditumbuk halus)

5 ulas bawang merah

2 ulas bawang putih

Sebatang serai

Sedikit lada sulah, garam, gula dan serbuk perasa

Cara masakan:

Bahan inti semuanya ditumbuk halus termasuk isi ikan yang telah direbus. Gaul rata dan sumbatkan ke dalam badan sotong. Sepitkan kepala sotong dengan lidi dan susun dalam periuk kukus. Kukus kira-kira dalam 5 minit untuk mengekuarkan air sotong tadi. Bancuh sedikit tepung berempah serbaguna agromas dengan sedikit air hingga rata. Celupkan sotong yang dikukus kedalam adunan tepung yang dibancuh tadi. Panaskan minyak sambil golekkan sotong yang bersalut tepung tadi dengan serbuk tepung yang sebahagian lagi. Goreng dengan api sederhana hingga kuning dan garing baru diangkat. Sesuai dimakan dengan sos cili padi agromas semasa hidangan.