

TALAPIA GORENG BEREMPAH ALAF BARU

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan talapia (dibersihkan dan dibasuhkan dengan limau)
- 1 biji telur ayam
- 3 sudu besar tepung berempah agromas
- 1 cawan minyak masak
- 1 sudu teh serbuk kunyit
- Garam secukup rasa
- 2 sudu besar rempah kari agromas
- 5 sudu besar kicap
- 2 biji bawang besar (dipotong bulat)
- 2 sudu cili kering dikisar
- 3 ulas bawang putih
- 2 cm halia
- 2 batang serai dititik
- 2 tangkai daun ketumbar
- 2 sudu kicap pedas agromas
- 2 biji limau nipis ambil airnya sahaja

Cara masakan:

1. Ikan Talapia yang telah dibersihkan digaulkan dengan serbuk kunyit dan garam dan digolekkan dengan telur ayam, kemudian digaulkan dengan tepung berempah agromas biarkan selama 5 minit. Masukkan kedalam minyak panas dan goreng sehingga kekuningan dan masak.
2. Lada kering, bawang putih, halia dikisar sehingga lumat. Masukkan bahan yang dikisar kedalam kuah yang sudah panas goreng hingga naik bau, masukkan rempah kari, kicap pedas, kicap, serai, bawang besar dan biarkan selama 15 minit seterusnya masukkan air, limau nipis dan sedikit daun ketumbar, garam dan tuangkan rempah yang telah masak kedalam ikan yang telah diangkat dan sedia dihias.