

TALAPIA HARUM CARA THAI

Bahan-bahan:

- 8 sudu besar minyak kelapa
- 1 ekor ikan tilapia besar
- 2 tangkai serai yang telah dihiris nipis
- 1 bunga kantan yang telah dihiris nipis
- 2 ulas bawang putih, dikisar
- 8 biji cili padi, dihiris nipis
- 4 sudu besar sos cili agromas
- ½ cawan air rebusan ayam
- 1 sudu besar sos kicap pekat agromas
- 1 sudu besar madu
- Jus limau nipis ½ biji
- 2 helai daun limau purut
- 2 sudu kecil sos ikan
- 1 biji telur, dipukul
- 2 sudu besar tepung agromas

Cara masakan:

1. Didalam kuali, panaskan 2 sudu besar minyak dan tumis serai, bunga kantan, bawang putih dan cili padi hingga wangi. Masukkan sos cili padi dan tumis seminit lagi sebelum dimasukkan air rebusan ayam.
2. Renihkan kuahnya, masukkan sos kicap pekat agromas dan madu. Bubuh sos ikan atau garam, jika suka dan masukkan daun limau purut serta jus limau nipis.
3. Sementara itu lumurkanseluruh ikan tilapia dengan sos ikan, kemudian lumurkan dengan telur pula. Golekkan ikan dalam tepung agromas.
4. Panaskan baki minyak dan goreng tohor kedua-dua belah ikan hingga masak. Tuangkan kuahnya di atas ikan sewaktu hendak disajikan.