

IKAN BEREMPAH AGROMAS BERSOS KICAP

Bahan-bahan:

- 1 ekor ikan bawal sedang
- 3 sudu makan tepung berempah serbaguna agromas
- 4 sudu makan kicap agromas
- 3 sudu makan tepung jagung (jika suka)
- 3 ulas bawang putih
- 3 ulas bawang merah
- ½ inci halia muda
- 3 biji cili padi dicincang
- 2 sudu makan minyak kelapa untuk menumis
- ½ kiub ikan bilis
- 1½ cawan minyak kelapa

} Dikisar

Cara membuat sos:

Panaskan minyak dalam kualiti dan tumis bahan kisar sehingga kuning, masukkan kicap pedas agromas dan kiub, kemudian angkat.

Cara menyediakan:

Bersihkan ikan dan kelar. Perap ikan dengan tepung berempah agromas, kemudian goreng hingga masak. Siram sos tadi di atas ikan dan taburkan cili.