

IKAN GORENG BERSOS ALA AGROMAS

Bahan-bahan:

4 keping isi ikan

1 bungkus 150 gm tepung berempah serbaguna agromas

4 ulas bawang merah

2 ulas bawang putih

1 kuntum bunga kantan

1 inci halia

} Dikisar

Garam

Serbuk kunyit

Minyak

Cara masakan:

1. Ikan digaul dengan bahan yang dikisar, garam dan kunyit.
2. Dichelup dengan adonan tepung berempah serbaguna agromas dan digolek.
3. Sekali lagi dengan tepung serbaguna berempah agromas.
4. Panaskan minyak dan goreng.

Penyediaan sos:

1 cawan sos cili padi agromas

2 ulas bawang putih

4 biji limau kasturi ambil jusnya

Sedikit minyak bijan

1 sudu besar gula pasir

Garam secukup rasa

} Bahan-bahan dimasak