

KARI IKAN BAUNG

Bahan-bahan:

4 keping ikan
4 biji bendi
2 biji tomato
5 sudu besar serbuk kari ikan agromas
3 tangkai daun kari
3 biji buah pelage
3 biji bunga lawang
Kulit kayu manis
Garam secukup rasa
Minyak sapi untuk menumis
Sedikit perahan limau nipis

Bahan-bahan untuk dikisar:

10 tangkai cili kering
1 inci lengkuas
2 batang serai
1 biji buah keras

Cara masakan:

1. Panaskan minyak dan tumis buah pelage, bunga lawang dan kulit kayu manis.
2. Setelah naik baunya, masukkan bahan-bahan yang dikisar bersama serbuk kari, tumis sehingga pecah minyak.
3. Masukkan santan, daun kari, bendi dan ikan. Masak sampai mendidih.
4. Masukkan tomato, perahan asam limau dan garam secukupnya.