

KARI IKAN PARI AGROMAS

Bahan-bahan:

4 ketul ikan pari

5 sudu besar rempah kari agromas

1 biji kelapa (jadikan 6 cawan santan)

Sedikit halba

Sedikit rempah kari menumis agromas

2 sudu besar serbuk cili agromas

2 sudu besar kerisik

1 tangkai daun kari

Garam, gula dan serbuk perasa (secukup rasa)

2 keping asam keeping

3 biji tomato

3 biji lada besar

2 biji terung

5 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

1 inci halia

} Dikisar

Cara masakan:

Tumiskan bahan-bahan yang dikisar hingga berbau wangi, tunggu hingga sebat, masukkan serbuk kari agromas yang dibancuh dengan air, kemudian kacau sehingga sebat, selepas itu masukkan halba cili mesin, daun kari dan kerisik, dikacau sehingga wangi, kemudian masukkan santan, asam keeping. Apabila mendidih masukkan ikan pari tadi akhir sekali masukkan sayur-sayuran.