



Ikan Kerapu Asam Manis

Bilik » Dapur | Ahad, 8 September 2013 21:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan Utama

- # 1 kg ikan kerapu.
- # Sagu secukupnya.
- # 1 sdt garam.
- # 400 ml air.
- # Minyak goreng.

Bahan Bumbu

- # 1/2 botol saus tomat.
- # 1/2 sdm gula pasir.
- # 1 sdm tepung maizena diaduk dengan sedikit air.
- # 1/2 sdt garam.

Cara Membuat

- # Bersihkan ikan kerapu, lalu lumuri dengan garam dan sagu. hingga rata.
- # Goreng dalam minyak panas yang banyak hingga berwarna kekuning-kuningan. Angkat.
- # Saus : Masak air sampai mendidih, masukkan saus tomat, gula pasir, dan garam. Aduk rata.
- # Tambahkan maizena yang telah dicairkan, aduk hingga mengental. Angkat.
- # Siramkan ke seluruh permukaan ikan. Sajikan. 1 1/2

resepmasakanpopuler.com

1 1/2