

Ikan Kembung Goreng

Maklumat Pemakanan

- Kalori: 241.00 kcal
- Karbo: 0.00 g
- Protin: 0.00 g
- Lemak: 27.00 g
- Fiber: 0.00 g

Bahan-bahan

- Ikan Kembung, dibersihkan dan dikelar - 6 ekor
- AJI-NO-MOTO® (70g) - 2 sudu kecil
- Minyak - Enough
- Serbuk kunyit - 1 ½ ketul
- Garam - 1 sudu kecil

Cara-cara

1. Taburkan AJI-NO-MOTO® ke atas ikan.
2. Tumbuk cili merah dan cili merah.
3. Perapkan ikan dengan bahan-bahan perisa selan.
4. Masukkan belacan yang telah dibakar dan terus.
5. Panaskan minyak dan gorengkan ikan sehingga k.
6. Masukkan gula dan tuangkan jus limau kalamans.
7. Hidangkan dengan sambal belacan.
8. Sedia untuk dihidangkan.