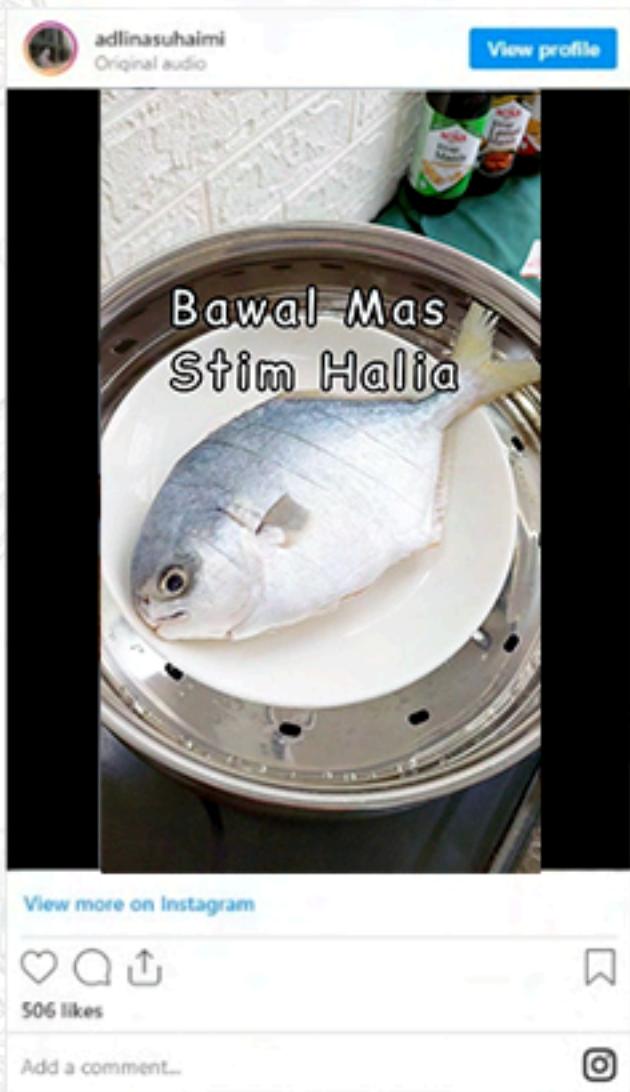


NONA Ikan Bawal Emas Stim Halia dari Pn. Nurul



Bahan-bahan Istimewa NONA

1 sudu besar Sos Berperisa Tiram **NONA**
3 sudu besar Kicap Masin **NONA**

Bahan- bahan:

1 ekor bawal emas
1/4 sudu kecil garam
1 ulas bawang putih (diketuk)
Halia (dihiris panjang)
1/2 cawan air
1/2 sudu kecil lada putih
1 sudu kecil gula
Cili merah (dihiris)
Daun bawang (dihiris)

Cara-cara memasak:

1. Lumur ikan bersama garam dan kukus sehingga masak. Asingkan.
2. Panaskan air, masukkan bawang putih, hirisan halia, Sos Berperisa Tiram **NONA**, Kicap Masin **NONA**, lada putih dan gula. Masak sehingga mendidih .
3. Asingkan kuah kicap yang telah dimasak tadi.
4. Kemudian, panaskan minyak masak, goreng hirisan halia sehingga garing dan ketepikan .
5. Curahkan baki minyak goreng halia, kuah kicap ke atas ikan bawal yang telah dikukus tadi
6. Tabur halia goreng, daun bawang dan cili merah. Siap!