

**Tempoyak Ikan Patin**  
**( Resipi : Pn.Hadijah Bt M.Razi )**



**Bahan- bahan :**

Satu ekor ikan patin  
2 ulas kunyit hidup\*  
6 biji bawang kecil\*  
2 Ulas bawang putih\*  
Sedikit Halia\*  
15 biji cili api \*  
2 senduk tempoyak (agak2, nak pekat letak lebih lagi)  
Taugeh Kasar  
1 Batang Serai  
1 Helai Daun Kunyit ( disiat-siat )  
Sedikit asam keping ( Kalau tempoyak baru )  
3 cawan air (ikut kepekatan)  
garam secukup rasa  
gula ( jika perlu )

} Kisar

**Cara-cara :**

1. Perapkan ikan yang telah dibersihkan dengan asam jawa & limau nipis untuk menghilangkan bau hanyir ikan selama 1 jam.
2. Kunyit hidup, bawang kecil, bawang putih, halia dan cili api ditumbuk/dikisar halus dan digaulkan dengan tempoyak tadi. Masukkan bahan-bahan yang telah dikisar kedalam periuk yang diletakkan air, gaul sehingga rata, letak atas api, setelah menggelegak masukkan ikan dan taugeh kasar.
3. Masukkan garam secukup rasa dan gula jika perlu. Biarkan lebih kurang 20 minit.
4. Siap untuk dihidangkan.

**SELAMAT MENCUBA !**

*Nana / Selera Neme ..*