

Bahan-bahannya:-

Ikan kembung 3 ekor
Bawang besar 1 biji - dipotong dadu
Cili merah 1 biji - dipotong dadu
Cili padi 5-10 biji - dihiris halus
Tomato 1 biji - dipotong dadu
Daun selasih - dicincang halus
Asam jawa 2 sudu besar
Air masak 1 cawan
Gula 1 sudu kecil
Garam secukup rasa

Cara-caranya:-

Ikan dibersihkan dan dilumurkan dengan sedikit garam.

Kukus sehingga ikan masak.

Untuk kuah asam, campurkan semua bahan-bahan lain.

Kacau sehingga sebati.

Kemudian curahkan kuah asam ke dalam ikan.

Sedia untuk dimakan!