

Bahan-bahan :

3 ekor ikan kembung - disiang dan dibersihkan

2 batang serai - diketuk

3 ulas bawang putih - dimayang

3 ulas bawang merah - dimayang

1 inci halia - dihiris

1 inci lengkuas - dihiris atau boleh diketuk sahaja

1-2 keping asam gelugor

1/2 sudu teh serbuk kunyit

3 biji cili padi

Air secukupnya

Garam secukup rasa

1/2 sudu teh gula - untuk seimbangkan rasanya sekiranya perlu

Cara-cara :

Masukkan air dan semua bahan lain ke dalam periuk kecuali ikan, garam, gula dan cili padi. Rebus hingga mendidih.

Kecilkan api dan masukkan ikan, garam, gula dan cili padi. Reneh hingga ikan masak. Rasakan kuahnya biar terasa masin dan masamnya.

Sedia untuk dihidang.