



RESEPI PES KARI ANNA SEAFOOD

kitchen

KEPALA IKAN MASAK KARI 

SOTONG MASAK KARI 

UDANG MASAK KARI 



RESEPI

PRODUK		KEPALA IKAN MASAK KARI			
PORSI / HASIL	6 pax	KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
MASA PENYEDIAAN	35 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Kepala Ikan - Merah / Jenahak / Senangiin		700	gm	1	kpg
PES MASAK KARI IKAN		300	gm	1.5	cwn
Air		750	gm	3	cwn
Daun Kari		1	gm	2	tangkai
Cili Merah	- Belah 4	20	gm	1	biji
Cili Hijau	- Belah 4	20	gm	1	biji
Tomato	- Potong 6	120	gm	1	biji
Bendi		150	gm	6	biji
Santan	- Jika suka	50	gm	1/5	cwn

- Didihkan **PES MASAK KARI IKAN**, air dan daun kari selama 5 - 6 minit
 - Masukkan kepala ikan, cili dan tomato - didihkan selama 8 - 10 minit
 - Masukkan santan dan bendi - didihkan lagi 5 - 6 minit

* Boleh abaikan santan dan gantikan dengan air sahaja

 - Angkat dan hidangkan



RESEPI

- 1- Bersihkan sotong, sumbatkan kepalanya semula dan cucuk dengan pencungkil gigi
 - 2- Didihkan **PES MASAK KARI IKAN**, air dan daun kari selama 6 - 8 minit
 - 3- Masukkan sotong, cili, tomato dan santan - masak selama 6 - 8 minit

* Boleh abaikan santan dan gantikan dengan air sahaja

 - 4- Angkat dan hidangkan



RESEPI

- 1- Didiikan **PES MASAK KARI IKAN**, air dan daun kari selama 6 - 8 minit
2- Masukkan udang, cili, tomato dan santan - masak selama 8 - 10 minit
* Boleh abaikan santan dan gantikan dengan air sahaja jika mahu
3- Anakat dan hidangkan