



Kerapu Saus Tiram

~ Hadleny Kitchen ~

Menu hari ini jadi lengkap ditambah dengan kerapu saus tiram. Pokoknya masak yang serba simpel dan bisa dimakan bareng sekeluarga

#kerapusaustiram

#olahankerapu

#CookpadCommunity_Bandung

#cocomba

#authorsbandunghebring

#ResepHadleny



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **1 kg** ikan kerapu (8 ekor), bersihkan lalu goreng sebentar
- **23 ml/1** bungkus saus tiram
- **2 sdm** kecap manis
- **350 ml** air
- **2 sdm** margarin

- **Bumbu-bumbu :**

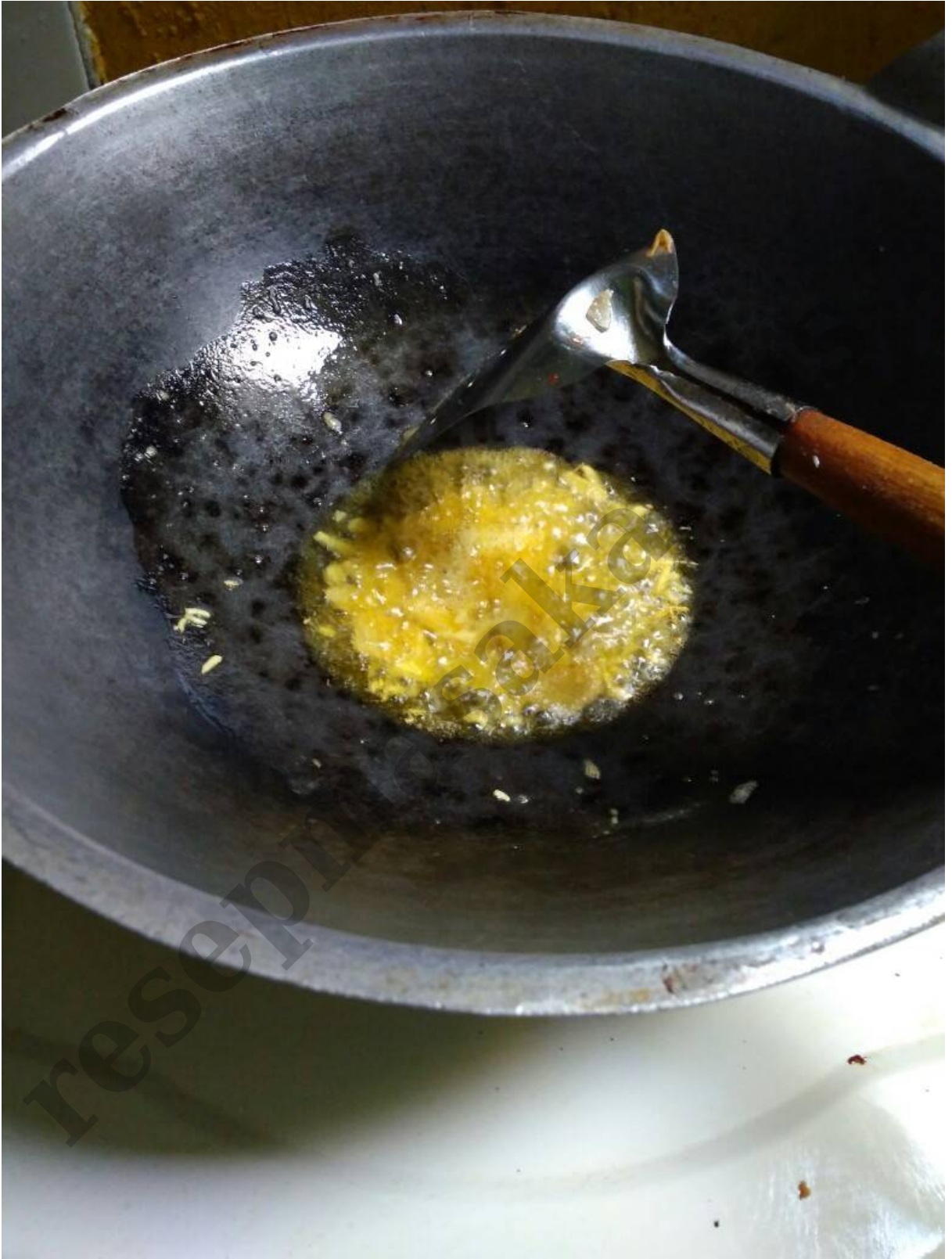
- **2 siung** bawang putih, cincang halus
- **1 buah** bawang bombai, cincang kasar

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Panaskan margarin tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan bawang bombai, tumis lagi hingga bawang bombai layu

resepmasakan.us







- Tuang air, kecap manis dan saus tiram. Didihkan





- Masukkan ikan. Masak hingga bumbu meresap sambil diaduk sesekali. Koreksi rasa, angkat dan sajikan







Resep-resep Terkait

- [Ayam Kentucky Super Crispy](#)



- [Seblak Kerupuk & Sayuran Kuah Kental](#)



- [Sambal Goreng Bawang Tongkol Tempe](#)



- [Keripik Balado Poll Pedas](#)

