

*Remas.nu*

## Ikan Papuyu Goreng

~ Widjie Astuti ~

---

**#TerimakasihKobe**  
**#BersamaKobe**  
**#RecookBubuhanKaltim**  
**#KulaEtamCoCoK**  
**#CookpadIndonesia**  
**#Cookpadcommunity\_Borneo**  
**#Cookpadcommunity\_Kaltim**  
**#Cookpadcommunity\_Samarinda**

Masih ngolah tantangan dari Dapur Kobe, kali ini dengan kearifan lokal. Bikin Ikan Goreng saja, Alhamdulillah Nikmat.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

# Bahan-bahan

---

- **500 gr** Ikan Papuyu bersihkan
- **1 bh** Lemon Cui peras
- **1 sct** Bumbu Praktis Kalasan
- **secukupnya** Minyak Goreng

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Cuci bersih ikan Papuyu lalu lumuri dengan air lemon Cui diamkan selama 10 menit. Cuci ulang dan tiriskan.
- Tuang 1 sct Bumbu Praktis Kalasan, ratakan. Diamkan selama 10 menit.
- Goreng dalam minyak panas api sedang hingga matang merata.

resepmasakan.us

# Resep-resep Terkait

---

- [Wedang Godong Kersen](#)



- [Rainbow Roll Cake](#)



- [Mango Sticky Rice](#)



- [Oreo Milk Shake](#)

