

# Mi Kari Mini Fish Cake



## BAHAN- BAHAN

1. Bawang merah
2. Bawang putih
3. 1 batang serai
4. Air
5. Minyak masak
6. Isi ayam
7. Telur rebus
8. Sawi celur
9. Togeh celur
10. Serbuk kari
11. Cili besar
12. Fusipim Mini Fish Cake



## CARA-CARA MEMASAK

1. Kisar Bawang merah, bawang putih, 1 batang serai dan sedikit air
2. Tumiskan bahan kisar tadi
3. 4 sudu besar serbuk kari di bancuh dengan air
4. Masukkan Isi ayam
5. Masukkan sedikit air, kacau sehati
6. Masukkan 1 cawan santan
7. Masukkan tauhu pok
8. Letakkan mi kuning dan sayur sawi yang telah di celur ke dalam mangkuk.
9. Letakkan telur rebus dan mini fish cake yang telah di goreng atau di rebus sebentar ke dalam mangkuk tadi
10. Tuangkan kuah kari tadi dan hiaskan dengan hirisan cili besar.