

*Remas.nu*

## **Ikan pindang bumbu kecap**

~ Indynurul Aini15 ~

---



~ [\*\*Info Selengkapnya\*\*](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **4 buah** ikan pindang
- **1** bawang putih
- **2** bawang merah
- **Beberapa lembar** daun bawang
- Cabai (bisa skip)
- **1 sdt** Garam
- **3 sdt** Gula
- **1/2 sdt** Penyedap
- **Secukupnya** Kecap manis
- **1 gelas** air

remas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Goreng ikan pindang terlebih dahulu sampai agak kering, angkat dan tiriskan.
- Iris bawang putih, bawang merah, daun bawang dan cabai.
- Tumis bumbu yang sudah di iris sampai harum, lalu masukan 1 gelas air, beri garam, gula, penyedap dan kecap.
- Lalu masukan ikan pindang tadi yang sudah di goreng, tunggu agak surut dan ikan pun siap di sajikan.

# Resep-resep Terkait

---

- [Martabak tahu sederhana](#)



remas.nu