**Maknyus….**

**MASIN IWAK KALI**

MAKANAN KHAS DARI DESA BINANGUN KECAMATAN SINGGAHAN UNTUK LAUK PENDAMPING NASI

Bahan-Bahan :

* Tepung jagung sangrai
* Ikan sungai
* Laos + jahe
* Bawang putih + bawang merah
* Cabai secukupnya sesuai selera
* Garam secukupnya

Cara membuat :

* Ikan sungai dipotong kecil-kecil
* Laos dan jahe ditumbuk halus
* Bawang putih dan merah dihaluskan
* Campur bersama tepung jagung sangrai
* Beri air secukupnya sampai lembab
* Tuangkan dalam baskom besar dan tutup rapat
* Biarkan dua hari dua malam ( fermentasi )

MASIN BISA JUGA SEBAGAI LAUK-PAUK

PENYAJIAN BISA DIGORENG BISA JUGA DIKUKUS