

1. Isikan nombor bagi Langkah-langkah memasak inti sardine

Keluarkan isi sardin dan buang tulang sardin	1	Tutup api dan sejukkan inti
Tambahkan perahan air limau tadi ,dan kacau rata	2	Kemudian kupas bawang merah, dan bawang putih basuh dan di potong dadu
Lenyapkan isi sardin sehingga hancur	3	Letakkan kualiti di atas dapur dan Pasangkan api ( sederhana)
Perasakan dengan garam	4	Apabila panas masukkan bawang merah , bawang putih cili merah
Kemudian masukkan isi sardin dan sebatikan	5	Masukkan minyak
Setelah itu potong cili merah / cili padi secara dadu	6	
	7	
	8	
	9	
	10	
	11	