

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	
Lenyapkan isi sardin sehingga hancur	3	Kemudian kupas bawang merah, dan bawang putih basuh dan di potong dadu
Perasakan dengan garam	4	Letakkan kualiti di atas dapur dan Pasangkan api (sederhana)
Kemudian masukkan isi sardin dan sebatikan	5	
Setelah itu potong cili merah / cili padi secara dadu	6	Apabila panas masukkan bawang merah , bawang putih cili merah
	7	
	8	
	9	
	10	
	11	Masukkan minyak