



MEE KUAH SIMPLE

KREDIT RESEPI : NOR ASIAH JENAL

Resepi mee kuah simple..

Bahan-bahan

- 1 paket mee/ maggi celur dan ketepikan
- Boleh sediakan bawang goreng dan daun sup untuk tambahkan rasa

-
- Untuk kuah anggaran 5-6 org dewasa
- 4ulas bawang putih hiris nipis
- 6ulas bawang merah mayang-hiris nipis
- 5sb cili boh/cili giling
- Minyak untuk tumis
- 300g daging hiris nipis
- 1/4 ekor ayam potong saiz kecil
- sos sotong
- Sos tiram
- Sos cili
- Garam n megi cukup rasa
- Minyak untuk menumis
- Sayur ikut suka.
- Saya letak kubis, bunga kubis, sawi n karet.
- 2biji tomato yang dipotong 8
- Telur ikut kesukaan nak banyak mana

Caranya

1. Tumis bawang putih n bawang merah sampai naik bau
2. Masukkan cili boh tumis sampai agak garing
3. Masukkan daging n ayam yang sudah dipotong dan dibasuh bersih.
4. Biarkan sekejap dalam 10minit-perlahankan api takut hangus.
5. Bila air daging dah start turun boleh masukkan air dalam 1.5L

6. Bila kuah sudah menggelegak masukkan sos cili, sos tiram n kicap sotong
7. Perasakan dengan garam n megi cukup rasa
8. Kemudian baru masukkan sayur..
9. Last sekali baru masukkan telur.

Tips:

Nak dapatkan telur gedik tu, pecahkan telur dalam senduk kemudian letak senduk atas kuah yang menggelegak. Kemudian baru masukkan dalam mangkuk yang sudah diisi dengan mee