



RESEPI KUAH KACANG

500gram kacang tanah(disangai atas api)
Minyak masak=1 senduk
air putih=1 liter
Air asam jawa =3 sudu
Gula putih=250gram
Gula merah/melaka= 100gram
Garam=1 sudu kecil
Cili kisar(1½ senduk)
Serai =2 batang
Bawang merah 3-5 biji(sebesar syiling 50 Sen)
Bawang putih= 3 ulas
Lengkuas =2 cm
Udang kering= 1½ sudu besar

CARA MEMASAK

- 1) kacang tanah digoreng dengan sedikit minyak(menggunakan API Yang perlahan) goreng kacang sehingga masak Dan kisar kasar.
- 2.KISAR/BLENDER bawang merah,bawang putih,lengkuas,udang kering dan bawang putih sehingga halus)
- 3.panaskan minyak masak,Tumis bahan Yang dikisar tadi...masak sehingga pecah minyak(menggunakan API Yang sederhana)
- 4.masukkan air asam jawa,Dan masak seketika.
- 5.masukkan gula melaka/gula merah,Gaul sehati.
- 6.masukkan kacang,air putih,gula,Dan garam...Gaul sehati
- 7,masak menggunakan API Yang sederhana,Dan masak sehingga kuah nya pekat...Dan Rasa secukup rasa Yang dimahukan..

Kredit : Noor Baini Bakar

Sumber : Pak Cik Google