



## RESEPI LONTONG

Bahan<sup>2</sup> kuah lemak lontong :

1/4 biji kubis

1 batang carrot - potong panjang

9 batang kacang panjang

1 ikat soo hoon

1 keping fucuk - potong panjang

1 keping tempe - potong dadu dan goreng dahulu

2 batang serai - ketuk  
1 cawan udang hidup  
1/2 biji kelapa parut  
Garam gula secukup rasa  
Serbuk kunyit

Bahan kisar :

8 ulas bawang merah  
3 ulas bawang putih  
1 inci kunyit hidup  
1 inci halia  
2 sudu besar udang kering

Cara<sup>2</sup> :

1) Masukkan bahan kisar dan serai bersama separuh periuk air sehingga mendidih supaya bahan kisar masak sepenuhnya.

2) Masukkan udang dan sayur<sup>2</sup> yg keras.

3) Masukkan santan separuh periuk. Kacau sampai mendidih.

4) Masukkan kunyit sampai warna nmpk cantik, semua sayur, soo hoon dan tempe yg digoreng. Sayur lembik baru sedap makan lontong. Kacau guna api slow je.

5) Last skali, masukkan gula dan garam secukup rasa.

Credit to owner