



RESEPI MEE UDANG

Bahan-bahan :

- 1kg udang galah saiz sederhana
- 5sb bawang merah bawang putih kisar (post KD sebelum ni)
- 3 batang serai dititik *
- Halia 3 ruas jari ditumbuk lumat *
- 1sk udang kering ditumbuk kasar *
- 1sk halba *
- Kulit kayu manis, bunga lawang, buah pelaga *
- 2sb cili kering kisar *
- 5 - 6 sb rempah Kari Udang Baba's (plastik kuning)
- 1/2 sk asam jawa
- 1 kotak santan
- Air secukupnya

Bahan-bahan :

1. Tumis bahan bertanda
2. Bila naik bau, masukkan rempah kari dan asam jawa
3. Masukkan air dan biarkan mendidih lama
4. Tambah santan dan udang akhir
5. Perasakan dan siap ..!
6. Aksesori bersesuaian untuk dipadan bersama seperti telur, cili api, bawang goreng, daun sup, taugeh, pak choi celur, fiahcake, tauhu goreng dan bahan lain bergantung selera sendiri.

Credit : Mohd Aripin