



## Resepi cucuq udang Krukk krakk

- 4 cwn tepung beras
- 2 cwn tepung gandum
- 2 biji telur
- 4 cwn air sejuk

6 ulas Bwg merah racik  
Daun bawang di racik  
1 cwn karot sangat  
200 gm udang (ikut suka kalau nak byk)  
5 pcs filet ketam  
1 sudu teh garam

Campur dan gaul semua - pastikan adunan cair tidak pekat baru datang rangup tu.

Goreng guna senduk tau sebab dia cayaq sikit dari cucur biasa tu kan, pakai sudu tak jalan

Resepi sos @ air lada

200gm Cili hidup  
2 sudu besar Gula  
Secubit Garam  
1 sudu besar Sos cili  
1 sudu kecil sos tomato  
Sedikit air

-blend cili hidup  
- masak atas api cili yang diblend bersama bahan-bahan lain.

kredit: asfieda impiana