

CENDAWAN SHITAKE TUMIS HALIA



Pening nanti terbuka nak Masak Sayur apa?nah kita share sikit cara Masak Sayur campur Chinese Style..

Cara simple mak mentua kita,auntie Chew.semudah ABC.

Bahan ;

- 1.Shitake Mushroom (Rendaman Semalaman,Kalau malas rendam air panas.Kalau malas juga..Tak payah makan la 😊)
- 2.Brokoli
- 3.Carrot

Bahan hiris & tumis ;

- 1.Bawang Putih -Hiris nipis dlm 3Ulas
- 2.Halia - 1 hiris
- 3.Sos Tiram
- 4.Tepung jagung(dalam 1 sudu teh kecil,larutkan degan air setengah cawan)
- 5.Minyak *utk menumis

Cara-cara :

1.tumis halia & bawang putih.Dah naik bau & kekuningan . Masukkan sos tiram sikit.kacau sampai naik bau,masukkan air..api sederhana kecil & kacau lagi.Masukkan shitakae mushroom(Shitakae mushroom nak potong blh.Tak nak blh.Janji batang dia buang.Sebab keras)

2.Kacau..pastu masukkan carrot.Kacau lagi.Masa ni blh la nak letak garam sikit atau serbuk perasa.Optional.Kalau rasa dah tak nak pun tak pe sbb Sos tiram dah ada rasa masin manis tu.Pastu kecikkan api sikit.

3.Masukkan brokoli.Kacau..Pastu last masukkan air tepung jagung tadi..kacau sikit sampai sehati then siap! 🥰 Sedia utk dimakan.

Selamat mencuba.Halal Dunia Akhirat..

#ShitakaeMushroom

#iCook

#byzamilahproduct

Kredit Resepi : nini kimi via mahn