

KACANG BUNCIS SAMBAL TUMIS



Sayur ni maklong masak tengahari tadi.. manakala kacang buncis ni maklong beli dah tiga hari lepas.. masa ni haraga runtuh.. mana taknya 1kg harganya cuma rm1.90.. terkejut beruk maklong.. maklong pun belilah 1/2kg..

Hari ni maklong masak sambal je.. sebab cili kisar dah ada kan tinggal tumbuk bahan2 lain2nya.. goreng2 dah siap kan..

Bahan:

- 1/2kg kacang buncis potong serong
- 5 ulas bawang merah*
- 3 ulas bawang putih*
- sedikit belacan
- segenggam ikan bilis
- 3 sudu cili kisar
- garam & aji
- sedikit gula

Cara:

1. tumbuk bahan2 bertanda (*)..
2. panaskan minyak.. masukkan ikan bilis.. goreng sekejap jangan sampai garing..
3. masukkan bahan tumbuk.. tumiskan hingga kekuningan..
4. masukkan pula cili kisar.. tumis hingga naik bau..
5. masukkan kacang buncis.. garam.. aji dan gula secukup rasa..
6. bila kacang dah agak lembut.. tutup api
7. sedia untuk dihidang..