

RESEPI GULAI UDANG



Bahan-bahan :

- 500 gm udang segar
- 500 gm santan segar
- 5 biji bawang merah
- 1 ulas bawang putih
- 5 biji cili kering
- 1 inci kunyit hidup
- 1 inci lengkuas
- 2 keping asam gelugor
- 2 biji cili hijau
- Garam dan gula secukup rasa

Persediaan bahan-bahan

1. Potong cili kering, buang biji dan rendam dalam air panas hingga kembang.

2. Kemudian kisar bersama bawang merah, bawang putih, kunyit dan lengkuas.
3. Bersihkan udang dan potong dua cili hijau.

Cara memasak

1. Masukkan santan, bahan kisar, asam keping dan air ke dalam periuk. Kuantiti air bergantung kepada berapa banyak kuah yang dikehendaki.
- 2.
3. Masak dengan api kecil sehingga mendidih. Sentiasa kacau supaya santan tidak berketul.
4. Masukkan udang dan cili hijau. Masak sehingga warna udang kemerahan (sekitar 4 minit untuk udang saiz sederhana)*.
5. Perasakan dengan garam dan gula.
6. Padamkan api dan angkat.