

# RESEPI PETOLA ULAR GORENG BELACAN & TELUR



Resepi : MaDiHaA a.k.a Ratna

## **Bahan2 :**

- 2 biji/batang petola ular (yang panjangnya kira2 18 inci setiap satu)
- 2 biji telur
- minyak masak secukupnya
- garam & serbuk perasa secukupnya
- 1 cawan air

## **Bahan2 tumbuk :**

- 7 ulas bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 2 biji cili merah
- 5 biji cili padi
- ½ inci belacan

### **Cara2 Menyediakan :**

1. Petola ular hendaklah dikikiskan kulit luarnya dengan menggunakan pisau sehingga bersih. Potong pepadat petola anggaran 1 inci/ 2 cm tebal. Potong sehingga habis. Masukkan air ke dalam besen berisi petola ular tadi dan cuci bersih dengan menyaring petola menggunakan tangan ke dalam tapisan sayur. Cucur air paip & tos.
2. Panaskan minyak masak secukupnya. Tumiskan bahan2 tumbuk sehingga wangi & garing. Pecahkan telur & biarkan seketika sehingga telur beku sikit lepas tu baru kacau2 sikit.
3. Masukkan garam (jangan terlajak sebab dah ada belacan tu) & perasa secukupnya & kacau rata. Masukkan sayur petola & air sambil dikacau rata. Biarkan sehingga petola empuk sikit. Rasakan apa yang kurang bolehlah ditambah. Tutup api & sedia dihidangkan.