

RESEPI RENDANG UDANG



Bahan-bahan :

- Udang galah
- Daun kunyit
- Serai
- Daun limau purut
- Kerisik
- Santan
- Bunga lawang
- Buah pelaga
- Kulit kayu manis
- Rempah rendang (mak siti / rempah rendang faizah)
- Garam
- Perasa/gula
- Minyak

Bumbu rendang.(pes rendang)

- Cili kering(rebus dahulu)
- Cili padi
- Cili merah
- Bawang merah
- Bawang putih
- Serai
- Halia
- Lengkuas

Cara-cara :

1. Bersihkan udang
2. Kisar semua bahan bumbu/bahan tumisan.
3. Panaskan minyak dan masukkan serai,kulit kayu manis,bunga lawang, buah pelaga biarkan naik bau.
4. Masukkan bahan bumbu dan rempah rendang, masak pes hingga naik bau dan pecah minyak. Ini penting agar cili cukup masak dan rendang tahan lama.
5. Kemudian, masukkan santan,daun limau purut,daun kunyit dan kerisik ,kacau hingga sebati.
6. Masukkan udang dan perasakan rendang secukupnya. Masak hingga udang cukup masak.
7. Hiaskan dan hidang apabila siap di masak.