

RESEPI SAMBAL UDANG MASAM MANIS



- Udang Stgh kilo(Gaul Garam kunyit Goreng ketepikan)
- Cili merah 2 biji
- Cili Padi 6 biji
- Bwg kecil 4 ulas
- Bwg Putih 2 ulas
- Sedikit belacan (Semua di atas tumbuk ya)
- Stgh ketul pati ayam knoss
- Sedikit Garam dgn gula
- Air Asam Stgh cwn
- Santan 1 sudu besar
- Hiasan Daun Bwg ,Bwg besar , Cilipadi & Sebiji Cili Merah

Cara-cara

1. Panaskan minyak ,tumiskan bhn² yg di tumbuk xd...masak Sampai garing...
2. kemudian masukkan Air asam, Santan...Gula ,pati ayam dgn Sedikit garam...Masak sampai kering kuah... kemudian masukkan Udg...
3. masak dlm 5 min lgg , kemudian masukkan.. Hiasan Xd...
4. Dh siap...blh di hidangkan 😊

Kredit Resepi : Siti Fatimah