

RESEPI SAMBAL UDANG PETAI



Sambal Udang Goreng Petai ...

Sy ikut cara mak saya ...Udang tu goreng dulu sebelum dimasak bersama sambal. Ada yg masak mcm tu tak ...😊🙋

RESEPI SAMBAL UDANG GORENG PETAI

#homemadeByRoselyza

BAHAN:

- Bawang putih/merah kisar
- Cili kisar
- Air Asam
- Udang goreng (half cooked)
- Petai
- Garam/Gula

CARA CARA :

1. Tumis bawang sampi kuning dan naik bau ...
2. Masukkn cili kisar...
3. tumis smpi pecah mnyk ...
4. masukkn air asam sikit ..
5. tumis lagi, lepas tu msukkan petai/bawang hiris bulat, last sekali masukkan udang goreng ..rasakan dgn garam n gula ...

Kredit : Tengku Roselyza Raja Muhammad