

RESEPI SAYUR CAMPUR



Bahan-bahannya :

seikat kacang buncis (atau 12 btg)

1 batang carrot

Bunga kobis

2 biji Tauhu. 1 biji dipotong 9

5 ekor Udang size M

Bahan2 utk ditumbuk :

4 ulas bawang putih

5 ulas bawang merah

1/2 labu bawang besar

7 tangkai cili merah/api

1 genggam ikan bilis

2 cm belacan yg telah dibakar

gula 1/2 sudu teh

Bahan2 utk memasaknya :

Garam secukup rasa

2 sudu sos tiram

1 sudu teh perasa ayam maggie

1 sudu teh perasa ikan bilis maggie

1 senduk minyak masak

Caranya :

1. Tumbuk semua bahan yang perlu ditumbuk seperti yg disenaraikan.

2. Goreng tauhu (tak perlu garing sgt). dan ketepikan

3. Panaskan minyak, dan tumiskan bahan yg ditumbuk hingga naik bau. Masukkan semua sayur2.

4. Jika perlu, campurkan 4 sudu air. tambahkan garam, sos tiram, perasa ayam dan ikan bilis. Tutup kualiti dengan penutup. Biarkan kira-kira 5 minit sehingga sayur jadi 'empuk'. masukkan udang dan tauhu yg telah digoreng tadi.

5. Sedia untuk dihidangkan dan selamat mencuba.