

## **RESEPI SAYUR CENDAWAN GORENG**



### **BAHAN2NYA:-**

cendawan(ikut nak sebyk mana)  
50 sen daun sup serta daun bawang  
5-6 ekor udang sedang  
1 labu bawang besar  
3 ulas bawang putih  
sebijji cili merah  
garam secukup rasa  
sedikit air

### **CARA2NYA:-**

cendawan dicarikkan jika besar saiznya  
tumiskan bawang putih serta bawang besar yg dihiris  
masukkan udang..masukkan cendawan.  
masukkan garam,sedikit air serta cili merah yang dipotong serong..akhir sekali masukkan daun bawang dan daun sup yang dipotong agak2 1 inci...siap

Selamat mencuba dan kalau suke boleh share resepi ni

Kredit: Resepi Ramadan