

RESEPI TAUHU LEMBUT SOS TIRAM



Bahan-bahan

- 1 keping tofu lembut (di bakar dlm air fryer selama 5 minit)letak lada sulah,cili flakes



Bahan sos

- 1-2 sudu makan sos tiram
- 1 sudu makan kicap manis
- 2 ulas bawang putih (dicincang)
- 1/4 kiub ayam
- sedikit minyak masak
- sedikit daun bawang
- Sedikit udang(di cincang kecil)
- sedikit air + 1 sudu (k) tepung jagung
- Minyak utk menumis.

Cara buat sos

1. Panaskan minyak. Tumiskan bawang putih hingga terbit bau.
2. Kemudian masukkan sos tiram, kicap manis, kiub ayam dan sedikit air + tpg jgung.
3. Kacau sebati.masukkan udang.
4. Setelah masak, angkat dan siramkan sos ke atas tauhu yang sudah di bakar tadi. 5 min/180
5. Taburkan daun bawang.bakar lg 5 min.siap.

Selalunya saya kukus. Kali ini saya air fry. lg cepat dan mudah.menu berkhasiat bg pengemar tauhu lembut.saya suka mkn mcm ni je tanpa nasi.