

RESEPI UDANG BUTTERMILK



Bahan-bahan :

- Udang
- Buttercup (lagi banyak lagi sedap)
- Susu cair setengah tin (nak berkuah letak lebih)
- Bawang putih 7 ulas (kisar halus)
- Cili api (tumbuk atau kisar halus bersama bawang putih)

Cara-cara :

1. Cairkan mentega. Goreng udang sehingga agak garing. Angkat dan asingkan.
2. Guna mentega bekas udang tadi, tumis bawang putih dan cili api yang sudah dikisar halus.
3. Bila dah agak garing, masukkan susu dan garam.
4. Kacau sehati. Masukkan pula udang.
5. Masak sehingga pekat dan siap!

Kredit : Fairuz Abu Hassan

