

RESEPI UDANG GORENG BUTTER



Bahan-bahan:

- 20 ekor udang sederhana besar
- 1/2 cawan minyak masak
- 3/4 cawan butter@planta
- 20 helai daun kari
- 4 biji cili Padi
- 5 biji kuning telur

Cara2nya:-

1. Udang dibersihkan, digaram dan digoreng separuh masak, dituskan minyak dan diketepikan dahulu.
2. Panaskan minyak dan butter di dalam kualiti.
3. Curahkan kuning telur secara halus sedikit2 sambil di kacau tanpa berhenti dengan senduk bulat sehingga nampak berbuih2.
3. Masukkan daun kari, cili padi, gula pasir, garam halus dan Ajinomoto (jika suka) dan kacau hingga rata.
4. Akhir sekali baru masukkan udang dan dikacau sebentar.
5. Angkat semua bahan dan tuskan minyaknya di dalam penapis barulah dihidangkan.

Kredit: Fauziah Ali