

RESEPI UDANG GORENG KUNYIT



BAHAN2

- 10 ekor udang sederhana besar
- 2 ulas bawang putih
- 3 biji cili padi
- 1 biji cili merah - hiasan
- 1 ulas bawang besar - potong nipis
- 1 sudu makan sos tiram
- daun bawang - hiasan
- garam, gula
- sedikit kunyit
- minyak untuk menggoreng

Caranya:

Udang dibersihkan dan gaul dengan sedikit garam dan kunyit, ketepikan. Bawang putih dan cili padi ditumbuk kasar dan tumiskan dengan sedikit minyak sehingga naik bau. Masukkan bawang besar dan biarkan seketika. Masukkan udang tadi dan goreng sehingga masak. Masukkan sos tiram dan kacau. Perasakan secukupnya dengan garam dan gula. Masukkan cili merah dan daun bawang yg telah dipotong..sedia untuk dimakan bersama nasi panas.