

RESEPI UDANG KAM HEONG



Bahan²:

- 10 ekor udang (gaul rata dgn serbuk kunyit, garam & gula) tujuan letak gula supaya bila goreng warna udang jadi cantik gitew ..
- 1 biji bawang merah besar (potong dadu)
- 4 ulas bawang putih (potong dadu)
- 1 tangkai daun kari
- 5 biji cili padi (nak pedas letak lebih)

Bahan² sos:

- 2sb serbuk kari ikan/udang
- 4 sb cili sos cili thai
- 2 sb sos tiram
- 2 sb kicap manis
- sedikit air

*semua bahan² nie di kacau rata dalam mangkuk ..

Cara masak:

1. Goreng udang dengan minyak panas , jangan lama² goreng hingga udang bertukar warna je .. Kemudian angkat dan ketepikan .
2. Tumis bawang merah , bawang putih dan daun kari , Masukkan bahan sos dan ajinamoto , gaul rata .
3. Masukkan udang goreng gaul rata . Hias dengan cili padi dan lebihan daun kari . Siap !

*Masakan nie saya tak letak garam .. Sebab sos tiram dan kicap dah masin .

Selamat Mencuba ☺

Kredit resepi : Nurul Syakila via group Mahn