

RESEPI UDANG MASAK BALI

RESEPI UDANG MASAK BALI

Bahan :

1 kilo udang (size besar, lumur kunyit, garam dan goreng kechap)

7-8 batang serai (ketuk)

3labu bawang merah

5 ulas bawang putih

Kicap manis/kicap lemak masin (Enaq)

Cili kisar (agak2 aje)

Gula

Garam

Daun kari

Panaskan minyak, tumis serai dan daun kari sampai layu sikit, masukkan bawang blend, tumis sampai kekuningan, masukkan cili kisar.. Tumis sampai pecah minyak ...tuang kicap ...tumis lagi, baru masukkan udang yg dh digoreng tadi...gaul sekata masukkan sedikit garam dan sedikit gula secukp rasa ..tabur lg ngn daun kari ...siap ..

Kredit : Roselyza