

## RESEPI UDANG MASAK BERLADA



### Resepi :

- 200g udang (boleh tambah lg kalau nak)
- 1 biji bawang besar
- 3 ulas bawang putih
- 3 biji cili merah
- 10 biji cili api
- 1/2 biji tomato
- 2 sudu makan sos tiram
- 1/4 cawan air
- 2 sudu teh garam
- 1 sudu teh kunyit serbuk

**Cara masak :**

1. Kisarkan bawang besar, bawang putih, cili merah, cili api dan tomat separa hancur.
2. Tumis bahan kisar sehingga wangi.
3. Masukkan satu sudu teh kunyit serbuk dan kacang sekata.
4. Masukkan sos tiram dan kacang lagi.
5. Masukkan garam dan tambah air sedikit.
6. Kacau dan biarkan seketika sehingga pecah minyak.
7. Masukkan udang dan kacang sehingga udang masak.
8. Siap untuk dihidang!

Kredit : limau nipis