

RESEPI UDANG MASAK DIRAJA



Bahan-bahan :

- 600g udang
- *2 ulas bawang merah besar
- *6 ulas bawang putih
- *1 ½ inci halia
- *1 ½ inci kunyit
- *1 ½ inci lengkuas (tapi bahan takda)
- *1 batang lengkuas
- *3 tangkai cili api (nak lagi pedas tambah cili api)
- Sedikit santan
- 1 keping asam gelugor
- Garam
- Ajinomoto
- Tomato potong 6 (optional)
- Pegaga (optional)

Cara memasak :

1. Blend bahan bertanda *
2. Panaskan minyak. Tumis bahan blend.
3. Dah pecah minyak masukkan udang.
4. Agak-agak udang dah sebatu dengan bahan tumis masukkan asam gelugor, garam, ajinamoto dan santan.
5. Optional masukkan tomato dan pegaga. Versi derhaka sebab nak habiskan bahan nak mereput. Baik ler masukkan je tak payah masak sayur lagi. 😂
6. Ugang ni masak seketika je tak payah lama-lama nanti kecut dan kenyal isi udang. Nak kuah lebih tambah sedikit air. Nak kering tak payah tambah air.

Masa memasak 30 minit sahaja. Mudah dan cepat sikit resepi ni. Try la.

Masalahnya sekarang aku masak je tapi tak selera makan masakan sendiri. Hari-hari masak gitu la perangai. Suka masak je. 😂

Kredit : Mitta Arfita Mokhtar