

RESEPI UDANG MASAK KERISIK



BAHAN-BAHAN -

- UDANG GALAH BASUH BERSIH
- KERISIK 3SDU BESAR
- CILI KERING BLEND
- BAWANG BESAR 3LABU "BWNG PUTIH 4ULAS
- HALIA SEBESAR IBU JARI"
- 2 sudu KECIL SERBUK KARI
- AJI" GARAM " GULA " ASAM KEPING 2KEPING..
- DAUN KARI 3TANGKAI..

CARANYA -

1. GORENG UDANG YG D BERSIH TADI LUMUR SEDKIT KUNYIT N GARAM" GORENG HALF COOK"
2. KEMUDIAN TOSKAN, TUMISKAN BAHAN

3. BLEND BAHAN NO - 2 SAMPAI NO -5 & TUMIS SAMPAI NAIK BAU..
4. MASUKAN DAUN KARI TADI ASAM KEPING DAN SERBUK KARI" MASUKAN AIR SEDIKIT SAJA..
5. KEMUDIAN MASUKAN UDANG TADI KACAU2.. MASUKAN BAHAN2 PERASA..
6. PERASA KAN DENGAN SECUKUP NYAA... 😊 SELAMAT MENCUBA...

Kredit Resepi : ARieL JuffRy