

RESEPI UDANG MASAK KICAP PEDAS




Bahan-bahan :

- 1 biji bawang besar - dikisar
- 2 biji bawang putih - dikisar
- 1/2 inci halia - dikisar
- 3 sudu cili kering - dikisar
- 1 biji cili merah
- 4 sudu kicap pekat
- 2 sudu sos tiram
- 1 sudu gula
- Secukup rasa
- 1/4 cawan air
- udang

Cara-cara penyediaannya:

1. Panaskan minyak kemudian masukkan bahan yang dikisar untuk ditumis - bawang besar, bawang putih dan halia.
2. Masak hingga kekuningan kemudian masukkan cili kering yang telah dikisar. Tumis hingga naik minyak.
3. Masukkan kicap pekat dan sos tiram. Tumis seketika kemudian masukkan udang.
4. Masukkan air supaya ada kuah sedikit. Akhir sekali masukkan cili merah. Jika perlu masukkan garam secukup rasa.
5. Siap untuk dihidang.

 Foto & Air Tangan : Noor Bains Bakar
Sumber : Pak Cik Google

Selamat Mencuba 😊