

## RESEPI UDANG MASAK MERAH



### **Bahan-bahan :**

- Udang basah
- Bawang merah 2 ulas\*,
- Bawang putih 2 ulas\*,
- Halis sedikit (1 hiris)\*,
- Kunyit hidup sedikit (1 hiris)\*,
- Cili boh @ cili kering,
- Sos tiram 1 sudu,
- Sos tomato 1 sudu,
- Sos cili 1 sudu

### **Cara-cara :**

1. Mula-mula bersihkan dan kopek kulit udang. Tidak kopek tidak mengapa mengikut selera.
2. Semua bahan bertanda \*ditumbuk atau diblend.

3. Panaskan minyak, tumis bahan bertanda \*.
4. Jika bahan tumis sudah kering sedikit, masukkan cili kering, sos tiram, sos tomato dan sos cili. Jangan letak sos banyak-banyak nanti tidak sedap.
5. Tumis sampai pecah minyak gunakan api perlahankan, kalau kuat nanti terhangit, sambal jadi pahit.
6. Jika sudah garing, masukkan air sedikit.
7. Agak-agak sudah pekat, masukkan garam, penyedap rasa sedikit untuk menstabilkan rasa.
8. Untuk cantikkan sambal, titikkan kicap sedikit supaya nampak gelap sedikit.
9. Seterusnya masukkan udang.
10. Jika udang sudah masak, tutup api. Hias dengan hirisan bawang.

Kredit : Noorainy Ramly