

RESEPI UDANG MENTEGA THAI



BAHAN-BAHAN:

- 10 ekor udang saiz XL | bersih dan toskan
- 100gm mentega
- 1 tangkai daun kari | lurutkan dari tangkainya
- 4 tangkai cili padi | hiris
- 3 ulas bawang putih | cincang
- 200gm susu cair
- 1 sudu teh tepung jagung
- Garam secukup rasa

CARA MEMASAK:

1. Untuk menyediakan udang goreng, gaulkan udang dengan sedikit tepung dan garam.
2. Panaskan minyak, kemudian goreng udang hingga garing. Ketepikan.
3. Dalam kualiti lain, panaskan mentega, tumis bawang putih hingga wangi.
4. Masukkan pula daun kari, diikuti susu cair dan tepung jagung. Kacau hingga mendidih.
5. Perasakan dengan garam.
6. Tutup api dan tuangkan di atas udang goreng tadi.
7. Sedia dihidangkan.