

RESEPI UDANG PETAI TEMPOYAK



Bahan-bahan :

- 20 ekor udang sederhana besar
- 1-2 papan petai(kopek dan ambil isinya)
- 4 ulas bawang merah
- 3-5 sudu besar tempoyak (ikut selera masing-masing)
- 5-10 biji cili padi (anggaran ikut tahap kepedasan yang dikehendaki)
- Air mengikut tahap kepekatan kuah yang dikehendaki
- 1 inci kunyit hidup atau 1/2 sudu teh serbuk kunyit
- 2 helai daun kunyit
- Garam dan gula secukup rasa

Cara-cara :

1. Kupas kulit udang, basuh dan toskan.
2. Tumbuk atau kisar bawang merah, cili padi dan juga kunyit hidup.
3. Masukkan bahan kisar ke dalam periuk bersama tempoyak dan juga air. Biar hingga menggelegak dan kuah likat mengikut tahap yang anda gemari.
4. Kecilkan api dan masukkan udang, petai, garam dan gula sekiranya perlu. Masukkan juga daun kunyit yang telah dibasuh dan telah dihiris nipis atau disiat dua sahaja.
5. Tambahkan garam,serbuk perasa dan gula jika perlu.