

UDANG MASAK TELUR MASIN(SALTED EGG)



BAHAN-BAHAN :

- Udang 8-10 Ekor
- 1 Cawan Susu Cair
- Cili Padi Merah 4biji yang dihiris (kalau nak pedas, lebihkan. Kalau nak kurang pedas, kurangkan)
- 1sb/sk gula (bergantung kepada tahap kepedasan)
- 1 Biji Telur Masin (direbus dan diramaskan)
- 1-2 Tangkai Daun Kari
- 2sb Mentega / Marjerin dan 1sb minyak masak
- 2Biji Bawang Putih (dicincang halus)
- Sedikit lada sulah
- Sedikit Geram / Serbuk Pati Ayam (lagi sedap)

CARA-CARA :

1. Goreng sekejap udang tersebut.
2. Biarkan lebihan minyak bekas goreng, masukkan mentega/marjerin.

3. Masukkan bawang putih, tumiskan sekejap. Kemudian masukkan cili padi dan daun kari.
4. Sebelum bawang putih menjadi terlalu garing, masukkan susu cair.
5. Masukkan telur masin yang telah diramas dengan penuh nafsu, amarah, dendam dan kebencian 🤔😁
6. Bila susu sudah mula memekat, masukkan gula, garam/serbuk pati ayam (sedikit sahaja).h
7. Kemudian, masukkan udang. Taburkan sedikit lada sulah. Masak dengan api kuat sekejap. Bila keadaan kuah sudah menepati citarasa, tutup api dan hidangkan.

*tips, andai terlebih susu dan kuah lambat untuk pekat, masukkan sedikit tepung gandum dan kacau. Ia berfungsi sebagai agen pemekat. Ingat, kuah buttermilk mesti creamy dan pekat2 sikit tau. Kalau cair tu bukan buttermilk, tu kokokrunch. Heheh

Sekian. Tammat. Selamat mencuba,

Kredit Resepi : wan luqman