

NONA Udang Galah Masak Kicap Berempah dari Resepi Dapur Cik Wani 🇲🇾



Bahan-bahan Istimewa NONA 🇲🇾

- ½ cawan Kicap Lemak Manis **NONA**
- 2 sudu besar Kicap Masin **NONA**
- 1 sudu besar Sos Berperisa Tiram **NONA**
- 2 sudu besar air Asam Jawa Xtra **NONA**

Bahan- bahan:

- 1kg Udang Galah
- 3 biji Bawang merah (dikisar)
- 5 ulas Bawang putih (dikisar)
- 1 inci Halia (dikisar)
- 1 sudu kecil serbuk jintan putih
- 1 sudu besar Serbuk kari daging
- 4 sudu besar cili kisar
- 1 tangkai daun kari
- 2 sudu kecil serbuk perasa
- 1 sudu besar gula
- 1 biji tomato (dihiris)
- 3 biji cili (dihiris)
- 1 biji bawang Holland (dihiris)

Cara-cara memasak:

1. Gorengkan udang galah sehingga masak dan ketepikan
2. Gunakan lebih minyak goreng udang tadi, masukkan bahan kisar (bawang merah, bawang putih & halia) bersama cili kisar dan tumiskan sehingga pecah minyak
3. Masukkan daun kari, serbuk kari daging dan sedikit air. Tumiskan sekali lagi.
4. Tambahkan serbuk jintan putih, Sos Berperisa Tiram **NONA**, Kicap Lemak Manis **NONA**, air Asam Jawa Xtra **NONA**, bahan perasa dan sedikit air
5. Kacau sehingga pekat kemudian masukkan udang yang telah digoreng tadi, bersama hirisan tomato, cili dan bawang Holland
6. Kacau sebati dan siap untuk dihidang!