

## Bahan-bahan

daging dihiris nipis

1 bawang holand/ bawang besar dihiris

cili merah

halia ditumbuk

bawang putih ditumbuk

kunyit

garam

gula

sos tiram

petai

## Cara membuatnya

1. Tumbuk bawang putih dan halia . Jangan sampai lumat. Tumbuk ala-ala manja saja. Gaulkan bersama daging, kunyit dan garam.
2. Panaskan minyak dan goreng daging sehingga lembut. Tambahkan air seperlu yang mungkin ya. Jangan goreng sampai garing pula.
3. Bila daging dah empuk boleh tutup api dan ketepikan.
4. Panaskan kuah, tumis bawang holland sehingga layu, masukkan daging, sos tiram dan tambah sedikit air. Biarkan semuanya sebati. Kemudian masukkan cili merah, garam dan gula secukup rasa.
5. Akhir sekali masukkan petai. Goreng sehingga daging agak kering. Bila semuanya dah sebati boleh tutup api. Siap untuk dihidangkan.

Selamat mencuba :)