

Bahan-bahan

Kacang botol anggaran 2 genggam

Bawang besar 1 labu

Bawang putih 6 ulas

Udang kertas 3-4 sudu besar P/S : Boleh guna udang kering, udang basah ataupun ikan bilis.

Cili kering segenggam (agak2 suka pedas camne)

Halia separuh ibu jari

Sos tiram, gula, garam - anggar2 sendiri ye ;)

Minyak ntk menumis

**Lupa pulak - Sekeping tauhu! goreng dulu.

Cara-cara

Kisar semua bahan diatas termasuk udang kertas, kalau guna udang basah tak perlu kisar sekali - Sampai lumat halus

Tumiskan dalam minyak panas, tambah air sikit takmo hangus, tumis sampai sambal diyakini sudah masak kalau tak, tak sedap~

Potong tauhu dalam bentuk dadu, dan campak dlm tumisan tadi.

Masukkan sedikit sos tiram, gula(sikittt sgtttt sejempit je) & garam

Masukkan kacang botol yg telah dipotong nipis2. Gaul merata lebih kurang 2 minit dan dah boleh angkat, siap! senang & sedap~