

Bahan-bahan

10 btg kacang panjang-dipotong pendek2 anggaran 3cm

2 biji cili merah-dipotong menyerong

1 biji bawang besar-dihiris

7 ulas bwg putih-dimayang halus2

1 biji telur

Minyak secukupnya-anggaran 3 sb

1 sk serbuk kari ikan baba's-kari apa-apa pun boleh

Sedikit serbuk pati ayam knorr

Cara-cara

Panaskan minyak,goreng@tumis bwg putih yg dicincang halus hingga garing,kekuningan @naik bau aromanya.Tolakkan ketepi kualii.

Masukkan telur,kacau hingga hancur & biar sehati dgn bwg putih.Letakkan sedikit serbuk kari & kacau hingga rata.

Masukkan kacang panjang,hirisan bwg besar & cili merah serta masukkan serbuk pati ayam knorr.

Untuk masakan ini,saya tidak memerlukan garam kerana adanya serbuk pati ayam knorr &serbuk kari,yg sememangnya sudah menepati citarasa selera saya.