

TAUGEH GORENG

Bahan-bahannya:

50 sen taugeh
50 sen daun kucai
2 biji cili masak*
2 ulas bawang merah*
2 ulas bawang putih*(^{*} di hiris halus)
1/2 paket kecil fistball - di belah 4
Sedikit sos tiram
Sedikit kicap lemak manis (MA guna kicap Jalen)
Garam & sedikit pati ayam
Minyak untuk menumis

Cara-caranya:

Cuci taugeh buangkan salutan hitamnya & toskan.

Daun kucai di potong lebih kurang 1" panjang.

Panaskan minyak dalam kualiti, bila minyak dah panas masukkan bawang merah & bawang putih, gorengkan sebentar sahingga layu dan naik bau.

Masukkan fistball gorengkan sebentar kemudian masukkan sos tiram, garam & pati ayam, kacau sebatikan.

Masukkan pula taugeh, daun kucai & cili merah, kacaukan supaya bahan-bahan tadi sebatikan. Gorengkan sebentar je supaya taugeh crispy & tidak terlalu layu.

Akhir sekali masukkan kicap, gaulkan sayuran supaya sebatikan & rasakan le sayuran sesuaikan dengan citarasa kita.

siap untuk di hidangkan