

## Bahan-bahan

2 ulas bawang putih (dihiris)

1/2 labu bawang besar (dihiris)

Sebatang cili merah (dihiris serong)

7 batang kacang panjang (dihiris serong)

7 ekor udang (dibuang kulit &“ tinggalkan bahagian ekor)

Sedikit kicap pekat manis

Sedikit sos tiram

Serbuk kunyit

Garam

Gula

## Cara-cara

Bersihkan udang. Gaul udang bersama dengan serbuk kunyit & garam.

Panaskan minyak. Tumis bawang putih & bawang besar yang dihiris tadi hingga naik bau.

Kemudian masukkan udang & kacau sekejap hingga udang bertukar warna.

Perasakan dengan kicap manis, sos tiram, garam & gula.

Kacau sebati & masukkan kacang panjang & cili merah yang telah dihiris tadi.

Gaul rata & siap untuk dihidang.