

KETAM GORENG RANGUP AGROMAS

Bahan-bahan:

4 ekor ketam

Rempah serbaguna agromas

1 biji telur ayam

Air secukupnya

Minyak untuk menggoreng

Cara masakan:

1. Ketam dibersihkan dan digaul dengan putih telur terlebih dahulu.
2. Kemudian celupkan ketam ke dalam rempah serbaguna agromas.
3. Gorengkan kulit ketam dahulu dan jangan dicelup rempah agromas, biarkan kosong.
4. Gorengkanlah ketam hingga garing sehingga berwarna kekuning-kuningan.
5. Angkat dan hiaskan mengikut citarasa sendiri.