

# UDANG BERSADUR RANGGUP AGROMAS

## Bahan-bahan:

500 gm udang galah sederhana besar

$\frac{3}{4}$  camca tepung rempah agromas

$\frac{1}{4}$  cam teh bahan perasa

2 tangkai daun bawang dihiris

2 hiris halia dititik

3 cawan minyak untuk menggoreng

1 biji telur dipukul hingga naik

## Cara masakan:

1. Bersihkan dan buang kulit udang kemudian toskan.
2. Perapkan udang dengan serbuk perasa, daun bawang dan halia.
3. Celupkan udang ke dalam telur dan kemudian gaul dengan tepung rempah agromas.
4. Panaskan minyak dan gorengkan udang satu persatu hingga kekuningan.
5. Hidangkan dengan sos cili padi agromas.