

# UDANG GALAH MASAK SRI KENYALANG

## Bahan-bahan:

8 ekor udang galah  
8 biji bawang merah  
3 ulas bawang putih  
10 cm halia  
5 cm kunyit hidup/ 2 helai daun kunyit  
1 tangkai daun kari (dihiris nipis)  
2 helai daun limau purut (dihiris nipis)  
30 gm jintan manis  
30 gm jintan putih  
50 gm serbuk ketumbar  
10 gm lada hitam  
100 gm serbuk kurma agromas  
30 gm serbuk kari agromas  
80 gm cili kering digiling  
1 biji kelapa (2 cawan santan pekat)  
2 sudu besar minyak masak  
Sedikit air limau nipis

## Cara masakan:

1. Bersihkan udang, kisar halus bawang merah, bawang putih, halia, kunyit hidup, lengkuas, daun kunyit, daun kari dan limau purut, jintan manis, jintan putih, serbuk ketumbar dan lada hitam
2. Panaskan minyak dan tumiskan bahan yang telah dikisar sehingga keperangan. Masukkan serbuk kurma dan serbuk kari agromas serta cili giling dan biarkan sampai pecah minyak. Masukkan udang dan kacau.
3. Akhir sekali masukkan santan pekat, air limau nipis dan serbuk perasa.
4. Hidangkan panas-panas bersama nasi putih.