

BETIK BERKERISIK AGROMAS

Bahan-bahan:

- 1 mangkuk isi betik
- 2 batang sosej ayam
- 2 biji cili hijau
- 1 biji kentang potong ikut suka
- 2 labu bawang besar
- 2 ulas bawang putih (diracik)
- 1 kiub pati ayam magi
- ½ cawan sos cili agromas
- ½ cawan kicap pedas agromas
- ½ paket kerisik agromas
- Sedikit air dan sedikit minyak masak

Cara masakan:

1. Panaskan minyak.
2. Tumiskan bawang.
3. Masukkan pati ayam dan kacau-kacau.
4. Masukkan betik, sosej, cili dan kentang.
5. Kaup & balikkan sehingga agak layu.
6. Masukkan sos, kicap dan kerisik serta sedikit air.
7. Kaup dan balikkan sehingga serasi.
8. Angkat dan hidangkan.