

SAYUR CAMPUR PAPRIK

Bahan-bahan:

10 biji telur puyuh

100 gm brokoli

100 gm bunga kobis

1 batang lobak

3 batang kacang panjang

3 tongkol putih jagung

Bahan-bahan untuk menumis:

5 ulas bawang putih

2 sudu makan rempah kari

½ cawan air

3 sudu sos tiram

Bahan untuk hiasan:

2 biji cili merah

1 biji bawang besar

1 biji tomato

Cara masakan:

1. Celurkan semua sayur-sayuran.
2. Telur puyuh direbus dan dibuang kulit.
3. Tumiskan bawang putih hingga kekuningan.
4. Masukkan sos tiram dan kacau hingga sebati, masukkan air, biarkan mendidih dan pekat sedikit.
5. Sayur yang dicelur tadi dan telur puyuh dimasukkan ke dalam pinggan dan curahkan kuah di atas sayur-sayuran tadi.
6. Hiaskan cili merah, bawang besar dan tomato.