



 45 min

## Mie Celor Palembang

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 20 ekor udang ukuran, bersihkan
- 500 ml air
- 100 ml Sasa Santan Bubuk
- 2 sdt kecap asin
- 4 sdm minyak goreng
- Garam dan gula pasir, secukupnya

### Bumbu Halus:

- 3 buah cabai merah
- 1 sdm ebi kering, rendam air hangat
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1/2 sdt merica butiran

### Bahan Pelengkap:

- Mie telur kering seduh dengan air mendidih, secukupnya
- Tauge, seduh secukupnya
- Daun bawang, iris tipis secukupnya
- Telur rebus, secukupnya
- Sambal rawit rebus secukupnya

### CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus hingga harum, masukkan udang, tumis hingga udang berubah warna.
2. Masukkan air, masak hingga mendidih. masukkan Sasa Santan Bubuk, kecap asin, garam dan gula pasir, masak hingga matang, angkat.
3. Susun mie telur, tauge, dan telur rebus dalam mangkuk, tambahkan udang lalu siram dengan kuahnya, taburi dengan daun bawang. Sajikan.