



 20 menit min

## Tumis buncis udang

### BAHAN-BAHAN

- 4 bawang merah iris tipis
- 3 bawang putih iris tipis
- 3 cabai merah buang biji potong serong
- 3 cm lengkuas memarkan
- 1 daun salam
- 1/2 tomat potong dadu
- 1 1/4 sendok teh [penyedap rasa sasa](#)
- 1/2 sendok teh gula pasir 50 ml air
- 1 sendok makan margarin untuk menumis

### CARA MEMBUAT

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai, lengkuas, dan daun salam, tumis hingga layu.
2. Masukkan udang, tumis hingga berubah warna. Masukkan buncis, penyedap rasa sasa, gula, dan air. Masak hingga buncis matang lalu tambahkan tomat. Aduk rata.
3. Sajikan segera ditemani nasi putih.