



Melezatkan!

 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.