



50 min



Udang Belacan

BAHAN-BAHAN

- 1 kg udang pancet jumbo yang sudah dibersihkan
- 1 botol [Sasa Sambal Terasi](#)
- 135 ml [Sasa Saus Tomat](#)
- 3 sdm jeruk limau
- 1/4 sdt [Sasa Penyedap Rasa](#)
- 2 sdt gula pasir
- Minyak goreng secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak.
2. Goreng udang pancet jumbo yang sudah dibersihkan dan masak hingga matang. Tiriskan.
3. Siapkan sedikit minyak, masukkan Sasa Sambal Terasi, dan Sasa Saus Tomat. Aduk rata dan beri sedikit air.
4. Tambahkan perasan jeruk limau, Sasa Penyedap Rasa, dan gula pasir. Aduk hingga rata.
5. Tambahkan sedikit air dan masukkan udang yang telah digoreng. Aduk hingga rata sampai bumbu meresap sempurna.
6. Udang Belacan siap dihidangkan.