

# BENDI SUMBAT BERCI LI

## Bahan-bahan:

15 btg sayur kacang bendi  
4 biji cili merah  
4 ulas bawang merah  
100 gm udang basah  
gula  
garam  
minyak  
limau kasturi- ambil jus

## Cara-cara :

- Kisar cili, bawang dan udang
- Tumis bahan yg dikisar tadi hingga kering, tetapi jangan terlalu garing
- Masukkan gula, garam dan jus limau. Angkat.
- Kukus kacang bendi semasa wap di pengukus betul-betul panas.
- Potong kedua-dua hujung bendi (kepala dan ekor).
- Belah bendi pada satu bahagian dan sumbat bahan tumis tadi.

