

KETAM BERKUAH PEDAS

Bahan-bahan:

4 ekor ketam
7 tangkai cili kering-dikisar
4 ulas bawang merah
4 ulas bawang putih
1 inci halia
1 btg serai
½ inci kunyit
5 biji cili api
1 cawan santan
minyak
garam

Cara-cara:

- Bersihkan ketam, belah 2.
- Tumbuk bawang merah, bawang putih, halia dan kunyit.
- Ketuk cili api dan serai.
- Tumis bahan yang ditumbuk hingga naik bau.
- Masukkan cili kering dan masak hingga garing.
- Masukkan ketam, gaul rata selama 5 minit.
- Masukkan serai dan cili api dan kacau sebati.
- Masukkan santan, biar mendidih.
- Masukkan garam secukup rasa. Sedia dihidang.

