

MEE BANDUNG MUAR

Bahan-bahan:

300 gm mee kuning – dicelur
5 biji cili kering
4 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
100 gm udang kering
2 keping kek ikan-hiris nipis
200 gm udang basah
70 gm kacang tanah
2 biji telur
200 gm daging – hiris nipis
3 helai sayur sawi
2 keping tahu-goreng dan hiris dadu
daun bawang
minyak
garam dan gula



Cara-cara:

- Kisar cili kering, bwng putih, bawang merah dan udang kering.
- Goreng kacang tanah dan kisar halus
- Tumis bahan yg dikisar hingga garing.
- Tambah kan air dan masukkan udang basah,kek ikan dan daging. Biarkan mendidih.
- Masukkan kacang tanah dan sawi.Masukkan garam dan gula sedikit.
- Bila kuah agak pekat, pecahkan telur ke dalam kuah.
- Letak mee dlm mangkuk, hias dgn tahu, daun bawang.
- Tuang sedikit kuah dan telur keatas mee. Sedia dimakan.