

MEE GORENG SPECIAL

Bahan-bahan:

300 gm mee kuning
150 gm udang sederhana besar
100 gm sotong – potong bulat
3 biji bawang merah – ditumbuk
4 biji bawang putih - ditumbuk
4 sudu cili boh
4 sudu sos tiram
3 sudu kicap
2 keping kek ikan
4 jejari ketam
4 biji sotong ball
5 biji fishball
1 keping tahu-goreng
segenggan daun kucai
4 tangkai daun bawang
minyak untuk menumis
1 cawan air

Cara-cara:

- Tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
- Masukan cili boh, kacau sebentar, masukan sos cili, sos tiram, kicap dan sedikit air.
- 3 Potong kek ikan, fissa ball, tahu, jejari ketam, sotong ball
- Masukkan udang dan sotong ,kacau.Masukkan bahan yg dipotong diatas.
- Masukkan mee dan daun kucai, kacau rata.
- Masukkan daun bawang dan angkat. Sedia dihidang.

