

# Hot chili crab

## Bahan-bahan:

Ketam 4 ekor (dibersihkan)  
Bawang putih  
Bawang merah  
Halia  
Serai  
Telur- sebiji  
Cili kering yg telah dikisar  
Sos cili -4 sudu  
Sos tiram  
Garam dan gula  
Minyak

## Cara-cara:

Tumbuk bawang merah, putih dan halia.  
Tumis bahan tumbuk dan cili kering  
Hingga garing..  
Masukkan cili sos , sos tiram dan serai  
Masukkan 2 cwn air biar mendidih  
Masukan ketam.. Kacau hingga masak.  
Masukan telur, kacau.  
Masukkan garam dan gula secukup rasa  
Biar 5 minit. Siap.

