

Tumis kerang dara pedas.



Seafood



BAHAN

- 200 gram kerang dara rebus
- 1 batang daun bawang.
- iris 1 buah tomat,
- iris 1 sdt garam.
- 1/2 sdt gula pasir
- 13 cabai rawit,
- iris 150 ml air
- 3 sdm saus tiram
- 5 siung bawang putih, iris tipis
- 7 siung bawang merah, iris tipis

CARA PEMBUATAN

1. Panaskan sedikit minyak.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat.
3. Tumis sampai harum.
4. Masukkan kerang.
5. Tambahkan air, gula, dan garam. Aduk rata.
6. Tambahkan saus tiram dan daun bawang.
7. Masak sampai bumbu meresap.
8. Angkat dan sajikan.