

**Resepi:** Hot & Spicy Crispy Prawn

(Udang Ranggup Pedas)

**Masa Penyediaan :** 15 minit

**Masa Memasak:** 15 minit

**Bahan - Bahan**

Udang Saiz Besar(buang kulit tinggalkan ekor)

Tepung Naik Sendiri

Tepung dhal

Tepung Jagung

Serbuk kari ikan Hot & Spicy Babas

Minyak Masak

Garam

Serbuk cili Babas

Serbuk kunyit Babas

Daun ketumbar

Lidi satay

**Cara Memasak**

**Kuantiti**

8 ekor

8 sudu besar

3sudu besar

3 sudu besar

1 sudu besar

500 ml

secukup rasa

½ sudu kecil

½ sudu kecil

1 tangkai kecil

8 lidi

**Money Shot**

1. Bersihkan udang dan tos udang tersebut.

Cucuk pada lidi. Pastikan betul-betul kering untuk elak meletup masa menggoreng.

2. Masukkan semua bahan dalam mangkuk dan kacau rata.

3. Gaulkan udang dalam campuran tepung dan goreng.

4. Bila hampir separuh masak masukkan daun ketumbar dan goreng sehingga garing.

5. Keluarkan lidi dari udang.

1. Cucuk udang pada lidi

2. Gaul bahan

3. Goreng udang

4. Keluarkan udang dari lidi