

Yong Tau Fu

Sumber : [Tun Telani](#)

Bahan-bahan (5-6 orang)

10 tangkai cili kering - kalau nak lebih pedas boleh tambah

Gula melaka atau kurozato - yg ni anggaran kita 3 atau 4 sudu besar gula melaka yg dah dihancurkan

bijan goreng secukupnya

gula(kalau kurang manis) - Lebih kurang 1/2 sudu besar - saya tak letak

1 s.k garam

3 cm belacan- Belacan ni kita blend sekali dgn lada kering yg dah digoreng td

300 ml air

1 sudu besar minyak

1 1/2 s.b tepung jagung dibancuh dgn 50 ml air - yg ni terpulang kepada kepekatan yg dikehendaki

sedikit ajinomoto - saya tak letak

1 sk sos tiram - tun tambah

1 sb kicap manis- tun tambah

1 sb kicap pekat masin - saya tambah

1 sb pes otak udang - saya tambah

Cara-cara

Masukkan minyak dalam kualiti. Goreng cili kering sehingga garing dengan api yang kecil.

Setelah garing, angkat dan blend cili kering dgn sedikit air dan bahan2 lain.

Panaskan air bersama gula melaka. Masukkan cili yang telah dikisar tadi dan juga belacan.

Setelah mendidih, masukkan bancuhan tepung jagung untuk memekatkan kuah.

Akhir sekali masukkan sesudu kecil minyak zaitun supaya kuah nampak cantik dan berkilat.

Masukkan garam, ajinomoto dan gula (jika gula melaka kurang manis).

Masukkan bijan goreng dan siap untuk dihidang bersama chikuwa, kanikama dan lain-lain.

Untuk sup, boleh rebus kiub ayam, halia dan sedikit garam. Boleh celur bahan2 yong tau fu dlm sup ni juga. (Saya tak buat sop sebab lebih suka makan dgn kuah tau fu tu aje)