

星州米粉

洋蔥



做法

1. 米粉以滾水泡軟，撈起、瀝乾、攤開放於大盤上，冷卻備用。
2. 洋蔥、小里肌肉、青椒皆切絲。青椒以少許油炒過、叉燒肉切薄片。
3. 起油鍋，炒洋蔥，炒至洋蔥全熟軟，加咖哩粉同炒數下，再加小里肌肉同炒，淋下高湯（或水），投入蝦仁並調味。
4. 將米粉放入鍋中，拿兩雙筷子拌炒至均勻，湯汁將乾時即熄火，加叉燒肉及青椒拌勻即成。

材料

米粉（乾）	300 公克
洋蔥	1 粒
叉燒肉	75 公克
小里肌肉	75 公克
青椒（小）	半粒
蝦仁	75 公克

調味料

油	4 湯匙
鹽	1 茶匙
味精	少許
咖哩粉	8 公克
糖	2/3 湯匙
高湯	2/3-1 杯

