



## **Wortel Kecap 'Merah Meriah'**

Bilik » Dapur | Ahad, 30 Mei 2010 19:00

**Penulis : Meyla Farid**

### **Bahan**

- # Wortel, dikerik dan dipotong-potong ukuran sedang.
- # 1 siung bawang bombay.
- # 1 siung bawang putih, digeprek saja.
- # Garam, secukupnya.
- # Gula (saya pakai gula merah, tapi boleh juga gula pasir), secukupnya.
- # Kecap manis.
- # Minyak goreng sedikit (boleh ditambah margarine sedikit).

### **Cara Membuat**

- # Panaskan minyak.
- # Masukkan bawang putih dan bawang bombay, tumis hingga harum.
- # Kemudian masukkan wortel.
- # Beri garam, gula, dan kecap manis. Tumis sampai matang.
- # Masakan sayuran sehat sedap sekejap pun siap untuk dinikmati.