

KUIH CARA BERLAUK



Bahan untuk inti:

- 200gm daging kisar
- 2 sudu besar rempah kari daging - bancuh dengan sedikit air
- 2 ulas bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 1 sudu besar udang kering
- Sedikit daun bawang/sup - di racik
- Lada merah - potong serong

Garam dan sedikit gula

Bahan untuk adunan tepung:

- 2 cawan tepung gandum
- 3 1/2 cawan santan sederhana pekat
- 1 biji telur
- Pewarna kuning
- Sedikit garam

Cara untuk inti:

1. Blend atau tumbuk bawang putih dan bawang merah sehingga lumat. Tumbuk udang kering sekadar hancur sedikit je.
2. Panaskan sedikit minyak dan tumis bahan yang di tumbuk, masukkan rempah kari yang di bancuh dengan sedikit air dan tumis hingga naik minyak.
3. Masukkan daging kisar. Tambah sedikit air jika perlu dan masak hingga daging empuk.
4. Masukkan garam dan sedikit gula. Kacau hingga sebati dan kering. Setelah siap, angkat dan ketepikan dulu.

Cara untuk adunan tepung:

1. Pukul telur dan garam. Masukkan tepung dan santan berselang-seli. Kacau hingga rata.
2. Kalau berketul-ketul, tapis dahulu adunan ini. Titikkan sedikit pewarna. Saya gunakan blender je, lagi senang.

Cara masak kuih:

1. Panaskan acuan kuih cara. Sapukan sedikit minyak.
2. Tuang adunan 3/4 penuh sahaja.
3. Masukkan satu sudu inti daging dan letakkan sepotong lada merah dan taburkan daun sup dan daun bawang.
4. Tutup gunakan tutup periuk selama 4 minit atau sehingga kuih masak. Keluarkan dari acuan dan bolehlah dihidangkan.