

Dalca Sayur



Bahan-bahan

- Kacang Dal (1 genggam - basuh dan rebus sampai empuk)
- Bawang putih, bawang merah, halia (kisar bersama)
- Serbuk Kari Daging 1 sudu besar (bancuh dengan sedikit air)
- Rempah Tumis (kulit kayu manis, bunga cengkih, bunga lawang) buah pelaga takyah
- Santan
- Sayur yang digemari

Cara-cara :

- 1) Rebus kacang dal sampai empuk. Kalau ikut Masterchef, campak kat dinding, dal tu melekat maknanya dah empuk..hehe..penuh dinding korang ngn dal kang...
- 2) Panaskan sikit minyak dalam periuk, masukkan rempah tumis
- 3) Masukkan bahan kisar dan tumis sampai naik bau

- 4) Masukkan rempah kari yang dah dibancuh dan tumis hingga garing
 - 5) Masukkan sedikit air dan masukkan semua sayuran yang keras (aku guna carrot, kacang panjang dan kentang)
 - 6) Biar sampai sayur empuk. Masukkan pulak sayuran lembut. Aku letak terung je
 - 7) Bila dah mendidih, masukkan kacang dal dan santan
- 😎 Perasa kuah dalca tu tunggu sampai mendidih. Boleh la tutup api

Kredit : fb Resepi Ramadan