

Resepi Udang Kari Mamak

Bahan A

- 3 ulas bawang merah (dimayang nipis)
- 3 ulas bawang putih (dimayang nipis)
- 1/2 sudu besar halba campur
- 1 inci halia (dimayang nipis)
- 6 biji cili kering
- 3 tangkai daun kari

Bahan B(Disatukan dan dijadikan pes)

- 3 sudu besar penuh 'Rempah Kari Udang (Boleh digantikan dengan Rempah Kari Ikan)
- 2 keping asam gelugor
- 6 ulas bawang merah (dimayang nipis)
- 3 ulas bawang putih (dimayang nipis)
- 1 sudu teh lada hitam serbuk
- 1/2 sudu teh jintan manis serbuk
- 1/2 sudu teh jintan putih serbuk
- Sedikit air

Bahan C

- 1 mangkuk air biasa (menggantikan santan)
- 2 biji ubi kentang (dibelah 2 atau 4 mengikut saiz ubi)

Bahan D

- 1 kilo Udang besar (dikeluarkan tahi/pasir yang terletak dibahagian kepala udang).
- 2 biji bawang besar (dibelah 4)

Cara-Cara Menyediakannya

1. Panaskan minyak didalam periuk dan tumis kesemua bahan A kecuali daun kari sehingga bawang bertukar hampir keperangan.
2. Masukkan daun kari dan kacau seketika sehingga daun sedikit layu dan terbit aroma daun kari.

3. Masukkan bahan B dan masak sehingga terbit minyak.
4. Masukkan bahan C dan masak sehingga ubi 3/4 empok.
5. Akhir sekali masukkan udang dan bawang besar (bahan D).
Perlahankan api dan masak sehingga kuah hampir mendidih terus diangkat untuk mengelakkan udang terlebih masak.