

#### BAHAN A

1 mangkuk kacang kuda di rendam semalaman dan direbus sehingga empok dan di sejat airnya.

#### BAHAN B

sedikit minyak untuk menumis

2 tangkai daun kari

2 ulas bawang putih (dihiris)

2 ulas bawang merah (dihiris)

#### BAHAN C (Masukkan dalam blender dan mesin)

8 biji cili kering

sedikit belacan

#### BAHAN D

air asam jawa (dari asam sebesar ibu jari)

segenggam ikan bilis

3 sudu besar gula putih

garam

#### Cara-Cara Memasak:-

1. Panaskan minyak dalam kualiti.
2. Tumis bahan B dan goreng sehingga hampir garing dan berbau harum
3. Masukkan bahan C dan bahan D dan masak sehingga kuah pekat.
4. Masukkan bahan A (kacang kuda yang dah siap direbus).
5. Masak sehingga kuah berpulut pada kacang dan bolehlah diangkat.

\* Selamat menjamu selera .....