

Mmm...Syioknya!

Episode 3

DAGING BADAMI

Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

1 kg daging, dihiris ikut suka hati
½ cawan tairu
1 sudu teh kunyit serbuk
2 helai daun pandan, disimpul
5 biji buah pelaga
5 kuntum bunga cengkih
5 cm kayu manis
4 biji bawang besar, dihiris halus
2 biji lada hijau, dibelah dua jangan putus
1 biji lada merah, dibelah jangan putus
1 sudu makan pes halia
1 sudu makan pes bawang putih
5 biji tomato, didadu
2 sudu makan serbuk jintan putih
3 cawan air
½ cawan daun ketumbar (ketepikan sedikit untuk tabur)
½ cawan daun pudina
10 biji badam – dikisar dengan ½ cawan air
Minyak untuk menumis
Garam secukup rasa

In English

1 kg frozen meat, sliced accordingly
½ cup yoghurt
1 tsp tumeric powder
2 pandan leaves, tied
5 cardamon
5 cloves
5cm cinnamon
4 onions, sliced thinly
2 green chillies, half sliced.
1 red chilli, half sliced.
1 tbsp ginger paste
1 tbsp garlic paste
5 tomatoes, diced
2 tbsp sweet cumin powder
3 cups water ½ cup coriander leaves (as garnishes)
½ cup mint leaves
10 almond, grinded with 1.2 cup water
Oil for frying
Salt



Cara Cara (Method)

In Malay

Gaul daging, tairu, kunyit dan perap selama ½ jam. Sementara itu, panaskan minyak didalam periuk dan goreng daun pandan sehingga wangi. Masukkan pelaga, cengkih dan kayu manis dan tumis lagi selama 3 minit.

Masukkan bawang hiris, lada dan tumis lagi. Setelah layu, masukkan pes halia dan pes bawang putih. Masukkan tomato dan balik-balikkan. Selepas 5 minit, masukkan serbuk jintan putih, daun ketumbar, daun pudina dan satu cawan air. Kacau rata, tutup periuk, kecilkan api dan renihkan selama 10 minit.

Kemudian masukkan daging sahaja, ketepikan dahulu air perapanya. Besarkan api dan gaul daging sehingga sehati dengan rempahnya. Barulah boleh dimasukkan air perapan daging serta dua cawan air dan garam. Gaul rata, tutup periuk dan masak sehingga daging $\frac{3}{4}$ empuk. Kacau setiap 15 minit.

Tuangkan badam kisar, kacau rata dan masak sehingga dagingnya empuk dan kuahnya pekat. Jangan lupa kacau setiap 15 minit untuk mengelakkan lauk daripada melekat didasar periuk. Apabila daging sudah empuk, kuahnya pekat dan minyaknya naik, padamkan api dan tabur daun ketumbar.

In English

Mix meat with yoghurt, tumeric. Marinate for ½ hour. Heat oil and fry pandan leaves till fragrant. Add cardamon, cloves and sweet cumin. Fry for another 3 minutes

Add onions, chillies and fry till soft. Add ginger and garlic paste. Add tomatoes and mix well. Fry for another 5 minutes.

Add white pepper, coriander leaves, mint leaves and water. Mix well, close lid. Reduce heat and simmer for 10 minutes.

Add meat, set aside excess juice. Increase heat and mix meat with herbs and spices. Pour in balance marinate juice. Add water and alt. Mix well, close lid till meat $\frac{3}{4}$ cooked. Stir every 15 minutes.

Pour almond, mix well. Cook till mixture thickens. Stir every 15 minutes to avoid gravy stuck at pot. Turn heat off once meat cooked and gravy thickens. Sprinkle some coriander leaves.

