

Mmm...Syioknya!

Episode 2

KAMBING KACANG PEAS (GREEN PEAS MUTTON)



Bahan-Bahan (Ingredients)

In Malay

1 kg daging kambing, dipotong kecil-kecil
3 biji tomato
3 biji bawang besar, dikisar, 7.5 cm halia, lumat (A)
5 biji bawang putih, 1 cawan susu segar
10 biji kacang gajus, dikisar sampai halus (B)
½ cawan tairu, ½ cawan minyak
1 sudu teh garam masala
1 sudu makan lada serbuk
1 sudu makan ketumbar serbuk, gaul dan kacau
1 sudu teh kunyit serbuk sampai rata (C)
1 cawan air, 1 cawan kacang peas
1 cawan daun ketumbar dihiris
Garam secukup rasa

In English

1 kg frozen mutton, cut smaller pieces
3 tomatoes, 3 onions
7.5 cm ginger, grinded finely (A)
5 cloves garlic
1 cup fresh milk
10 cashew nuts, grinded finely (B)
½ cup yoghurt, ½ cup oil
1 tsp masala salt
1 tsp chilli powder
1 tbsp coriander powder
1 tsp tumeric powder
1 cup water
1 cup coriander leaves, chopped
Salt

Cara Cara (Method)

In Malay

Panaskan ½ cawan minyak didalam kuali. Tumis bahan (A) sehingga naik aromanya selama 5 minit, sehingga terbit minyak. Masukkan daging dan gaul sampai rata. Masukkan semua bahan (C) beserta tairu. Kacau dan balik-balikkan supaya daging dan rempah mesra. Kecilkan api dan renih sehingga daging lembut dan naik minyak. sambil dibalik-balikkan supaya dasarnya tidak hangus. Akhir sekali tabur garam, masukkan pes gajus/susu iaitu (B) dan renihkan lagi sehingga kuahnya pekat. Matikan api dan tabur hirisan daun ketumbar.

In English

Heat ½ cup oil in pan.

Saute ingredients (A) till fragrant for 5 minutes. Add meat and mix well. Add ingredients (C) and yoghurt. Mix meat and spices well. Reduce heat and simmer till meat tender. Add salt, cashew paste / milk and simmer. Turn heat off, Sprinkle chopped coriander.