



## TIP KARI SANTAN

Untuk menyediakan kari yang baik, cairkan 2/3 dari santan dan tambahkan kedalam kari anda dalam proses pertama masakan.

Simpan 1/3 dari santan untuk proses terakhir.

Tambahkan santan yang disimpan kedalam kari beberapa minit sebelum anda mengeluarkan kari untuk warna dan tekstur yang menarik dan ia akan mengekalkan aroma dan rasa santan.

Santan yang dimasukkan dipenghujung proses memasak boleh menaikkan lagi aroma kari anda.