



JOY OF DEEPAVALI



TAJ MAHAL
Herbal Rice
(Ponni)
5kg

RM 34⁹⁹

N.P. RM38.80



SINAR
Cookies
Assorted
650g

RM 10⁸⁹

N.P. RM13.89



KJELDENS
Butter Cookies
454g

RM 26⁹⁹

N.P. RM38.90



D.N.S
Murukku
Assorted
500g

RM 6⁹⁹

N.P. RM8.90



POPO
Murukku
Assorted
800g

RM 10⁹⁹

N.P. RM12.50



FERNLEAF
Full Cream
1.8kg

RM 49⁸⁹

N.P. RM58.30



BRAHIM'S
Kuah
Assorted
180g

RM 5⁹⁹

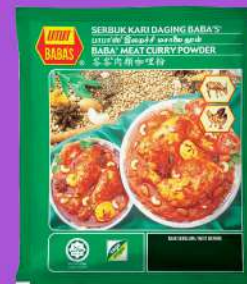
N.P. RM6.70



F&N
Assorted
1.5L

RM 2⁹⁹

N.P. RM4.10



BABA'S
Meat/fish
Curry Powder
250g

RM 5⁴⁹

N.P. RM6.10



KARA
Coconut Cream
(Extract)
5 x 200ml

RM 13⁸⁹

N.P. RM15.35



WINDMILL
Ghee Blend
400g

RM 16⁹⁹

N.P. RM20.25



BABA'S
Murukku
Mix Flour
500g

RM 5⁸⁹

N.P. RM7.40

MUST HAVE!



Yellow Big Onion

RM 4⁹⁹ /PACK

N.P. RM5.70



LACTEL Set Yogurt Assorted 470g

RM 5⁸⁹

N.P. RM7.09



KAWAN Roti Canai 8 x 60g

RM 7⁹⁹

N.P. RM9.85



FARM FRESH Pasteurised Full Cream Milk /Low Fat 2L

RM 14²⁹

N.P. RM16.20



FARM TABLE Omega 3 Chicken Eggs A10S

RM 5⁹⁹

N.P. RM6.75



AQINA Pineapple Chicken

RM 12⁴⁹

N.P. RM13.49



Stainless steel Indian pot set - 3 pcs

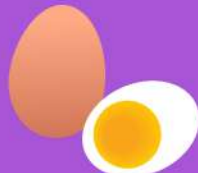
RM 19⁹⁹

N.P. RM35.00

Kari Telur Ayam Masala

Bahan-bahan:

- Telur rebus - 4-6 biji (bergantung pada saiz hidangan)
- Bawang besar - 1 biji, dihiris halus
- Bawang putih - 3-4 ulas, ditumbuk atau dihiris halus
- Halia - 1 inci, ditumbuk atau dihiris halus
- Lada hitam - 1/2 sudu teh, ditumbuk kasar
- Serbuk kari - 2 sudu teh (ikut citarasa)
- Serbuk kunyit - 1/2 sudu teh
- Serbuk cili kering (pilihan) - 1/2 sudu teh, mengikut pedas yang diingini
- Serbuk jintan putih - 1/2 sudu teh
- Serbuk ketumbar - 1 sudu teh
- Garam - secukup rasa
- Minyak sayuran - 2 sudu makan
- Santan - 1 cawan (250 ml)
- Daun kari (pilihan) - beberapa helai
- Daun ketumbar segar - untuk hiasan (pilihan)



Cara-cara Memasak:

1. Panaskan minyak dalam kualiti di atas api sederhana. Masukkan bawang putih dan halia. Tumis hingga harum. Campurkan serbuk kari, serbuk kunyit, serbuk cili kering (jika digunakan), serbuk jintan putih, serbuk ketumbar, lada hitam, dan sedikit garam. Gaul rata dan masak beberapa minit sehingga rempah menjadi masak dan wangi. Tuang santan ke dalam kualiti dan kacau rata dengan rempah. Masak hingga santan mendidih.
2. Masukkan telur rebus yang sudah dikupas ke dalam kualiti dan biarkan telur mendidih dalam kari selama beberapa minit supaya rempah meresap. Jika menggunakan daun kari, tambahkan ke dalam kari dan kacau rata.
3. Periksa rasa kari dan tambahkan garam jika perlu. Setelah kari masak dan rempah meresap ke dalam telur, tutup api. Sajikan Kari Telur Ayam Masala dengan nasi atau roti. Hias dengan daun ketumbar segar jika diingini. Selamat menikmati hidangan Kari Telur Ayam Masala yang mudah dan sedap! Anda boleh menyesuaikan jumlah rempah mengikut citarasa anda.

Kami sentiasa berusaha untuk memberi anda pengalaman terbaik di **Giant**