

DALCA

1. BAHAN

- | | |
|----------------|---------|
| 1) Daging | ½ kg |
| 2) Mangga muda | 3 biji |
| 3) Terong | 2 biji |
| 4) Kelapa | ½ butir |
| 5) Kentang | 2 ons |

2. BUMBU

- | | |
|--------|-------|
| Lombok | ½ ons |
|--------|-------|

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Bumbu dan cara membuatnya lihat kari merah.
- 2) Terong dan mangga dipotong-potong.
- 3) Kentang dan daging dipotong-potong juga.
- 4) Kacang dal dapat dibeli dikedai keliling kira-kira 2½ genggam, direbus hingga kembang, kalau sudah kembang dimasukkan terong, daging kedalam bumbu yang sudah ditumis lebih dahulu tadi, dimasukkan pula lombok muda bulat-bulat, mangga muda, asam sedikit dan penghabisan sekali santan kental.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal