הכמויות מיועדות להכנת 3 מנות.

רכיבים:

600 גרם בשר פרגיות

4 כפות קארי ירוק (ניתן להוסיף או להוריד תלוי ברמת החריפות הדרושה)

250 גרם שעועית ירוקה טרייה, חלוטה במים רתוחים ומסוננת

1 פחית חלב קוקוס

אופן ההכנה:

1. מחממים מחבט ווק מוסיפים משחת הקארי ומעט מים, מביאים לרתיחה ומוסיפים בשר הפרגיות.

2. מבשלים כ 10 דקות, מוסיפים את חלב הקוקוס, מצמצמים ומסמיכים הרוטב.

3. מוסיפים השעועית ומבשלים עוד 3 דקות.

המלצה: להגיש עם אורז לבן ו סלט ירוק קטן .