



Mee Rebus Daging

Bahan-bahan untuk kuah:

- Minyak masak
- Bawang merah
- Bawang putih
- Halia
- Daging lembu
- Air

- Udang kering 1 senduk
- Kiub pati ayam
- Cili kering - dikisar
- Ubi keledak oren
- Ubi kentang
- Garam
- Gula melaka 1 ketul

Cara memasaknya:

Rebus ubi kentang dan ubi keledak oren sehingga empuk..Buang kulit dan kisar..Ni untuk pekatkan kuah..Saya rebus sampai lembik dan just lenyekan saja..hehe..

Tumis bawang merah dan bawang putih,halia dlm periuk hingga kekuningan..Masukkan cili kering yg telah dikisar sudah kering cili masukkn daging brsama air..masukkn udang kering ke dalam periuk,

Masukkan juga ubi yang dikisar tadi, kiub pati ayam, garam dan juga gula melaka.Semua ikut sukatan dan selera sendiri saja..Rebus hingga daging empuk.

Kredit: Siti Mariam