

# RESEPI DAGING DENDENG MINANG



## **BAHAN BAHAN:**

- Daging 1 kilo
- Ketumbar 2sb - tumbuk
- Kicap manis 4sb
- Daun limau purut 5 helai
- Serai 1 batang - ketuk
- Gula garam secukup rasa

## **BAHAN KISAR:**

- Lada besar 6 tangkai
- Lada kering 10 tangkai - rebus
- Bawang besar 1 biji
- Bawang putih 6 biji
- Biji Ketumbar 1sb
- Halia 2 inci

 **CARA MEMASAK:**

1. Rebus daging bersama ketumbar hingga lembut..angkat toskan..tunggu sejuk, hiris nipis2 taruk kicap gaul2...kemudian goreng..angkat letak tepi dulu..
2. Tumis bahan kisar hingga pecah minyak, masukkan serai, daun limau purut, gula garam dan daging..taruk air panas cawan..masak sehingga kuah kering.. siap

SELAMAT MENCUBA 👍

Oleh kak Atie Jumaat

Olahan : #HomemadeByRoselyza