

# RESEPI DAGING HARIMAU MENANGIS



## **BAHAN UNTUK PERAP DAGING :**

- Daging anggaran 1kg
- Sos tiram
- Sos ikan
- Gula
- Garam
- Bawang putih dan halia tumbuk dengan kasih sayang
- Madu
- Kicap pekat@manis
- Kicap soya

### **CARA PERAP DAGING :**

Untuk perap daging xperlu banyak guna bahan di atas just anggarkan sahaja, perap dlm 2@3jam

### **BAHAN UNTUK SOS :**

- Daun ketumbar
- Lada hijau@merah
- Sos ikan
- Air limau
- Beras yang digoreng (make sure beras tu jd warna golden brown)
- Gula
- Garam
- Chili flake

### **CARA-CARANYA :**

1. Campurkan semua bahan diatas, beras letak last sekali bile nk makan.
2. Goreng daging dengan minyak yang sedikit..
3. Rasanya ummmppphhh!! Sedap!!
4. Maklum la daging korban banyak boleh la try buat..

Sumber : Faris Ismadi

SELAMAT MENCUBA 👍