

RESEPI DAGING KERUTUK



BAHAN-BAHAN :

- Daging sekilo
- Cili kering segenggam
- Serai tiga btng
- Lengkuas besr ibu jari
- Halia pun besar ibu jari.
- Kerisik dua camca besar
- Serbuk Kari Daging yg kecil dua bungkus
- Kicap
- 4 Sekawan
- Bawang besar 5 biji
- Bawang putih 7 ulas
- Kerisik dua camca
- Gula, garam dan perasa

CARA MEMASAK :

1. Blender semua bahan di atas kecuali gula garam
2. Daging rebus sekejap bagi lembut
3. Tumis bahan yg dah di blender sampai lumat
4. Kemudian tumis dengan minyak bersama 4 sekawan dan rempah daging tadi
5. Bila dh masak rempah tu masukkan daging kacau-kacau dan masukkan sedikit lebihan rebusan air daging tadi
6. Kemudian masukkan kerisik.
7. Bila nampak dah empuk masukkan gula garam perasa ikut selera. Akhir sekali masuk kicap.

Siap.

Kredit : Zaidar Mohd Hasrul

SELAMAT MENCUBA 👍