

RESEPI DAGING MASAK JINTAN



Bahan-bahan

- Daging potong nipis-nipis, cuci dan toskn.
- 1sdm jintan manis - tumbuk halus
- 1sdm jintan putih - tumbuk halus
- Separuh gaul daging dan
- Msuk 2sdb kicap kipas udang
- Serbuk ketumbar, gaul
- dan perap sekejap.
- Separuh simpan untuk tumis

BAHAN KISAR :

- 10 tangkai cili

- Halia besaq ibu jari
- 3bji bwg merah
- 3 bji bwg pith
- Blend halus semua..ketepikn dulu
- Serai ketuk

Cara Memasak

1. Panaskan 3sdm minyak masak
2. Masukkan jintan yang ditumbuk tadi. kacau sekejap
3. Masukkan bahan blend, serai ketuk
4. Kacau dan biar naik minyak
5. Masukkan 2sdm gula.
6. Kacau
7. Sedikit je garam
8. Masukkan daging
9. Masak hingga daging empuk
10. Masukkan kicap
11. Kacau..biar masak hingga kuah pekat
12. Tutup api
13. Hiris bawang besar dn daun kunyit
14. Tabur atas daging, Kacau

Sedia utk dihidang

Kredit : ledajahaya

SELAMAT MENCUBA 👍

#ARUA