

RESEPI DAGING MASAK MERAH THAI



BAHAN DAGING

500gram daging. Potong ketul besar-besar dan rebus dengan sedikit pewarna merah. Simpan sikit air rebusan daging untuk kuah. Bila daging empuk, hiris nipis dan goreng sekejap. Toskan.

BAHAN TUMIS

- 1 biji bawang holland (hiris kasar @ potong bulat)
- 2 btg daun bawang potong 1 inci
- 5 biji cili padi (ketuk)
- 3 ulas bawang putih (ketuk)

- 1 senduk cili kering blender (kalau nak kuah banyak lebihkan sikit cili kering)
- 2 sb sos tomato
- 2 sb sos cili
- 2 sb sos tiram
- 1/2 sb gula
- Sos ikan sikit

CARA-CARA MEMASAKNYA

1.Masukkan bawang putih yang diketuk tadi dalam minyak goreng daging.

2.Kemudian masukkan cili kering blender.

3. Tumis sampai cili kering garing.

4. Masukkan cili padi ketuk, sos tiram, sos cili, sos tomato, gula dan sos ikan.

5.Kacau-kacau sebentar

6.Masukkan daging yang dah digoreng tadi dan kacau lagi.

7.Masukkan air rebusan daging kalau nak kuah lebih ya. Kacau lagi.

8.Masukkan bawang holland dan daun bawang. Boleh tutup api.

9. SIAP.

Kredit sheila rusly