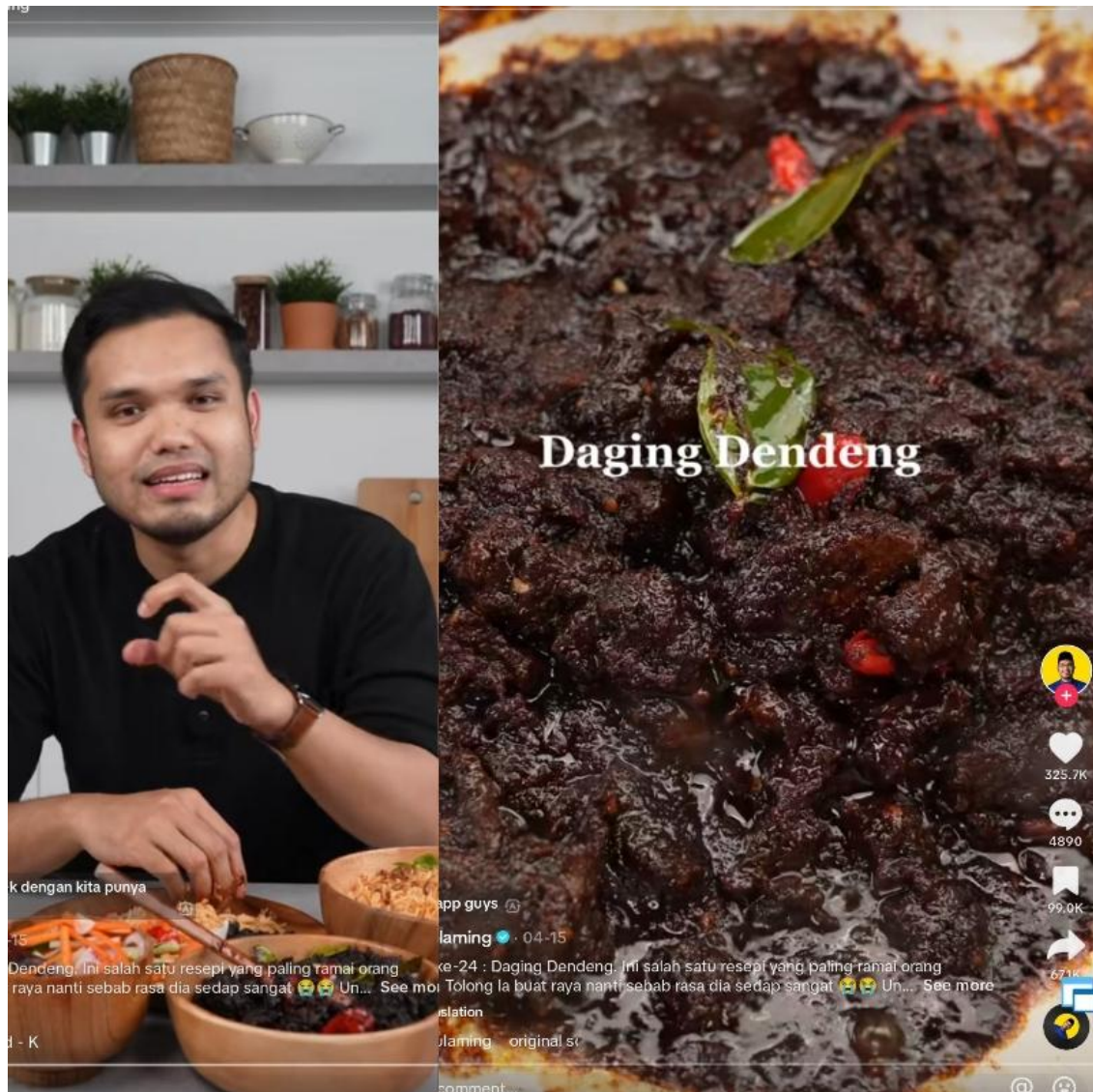


RESEPI KHAIRUL AMING – DAGING DENDENG



Daging Dendeng di padankan dengan nasi tomato dan acar memang terbaik. Jom kita cuba masak daging dendeng untuk raya nanti !

Bahan-bahan:

- 1kg daging lembu
- Kicap manis
- 4 batang serai
- Halia sebesar ibu cari
- 4 biji bawang merah
- 6 ulas bawang putih
- Cili kering segenggam
- 1 cawan kicap manis
- 3 helai daun limau purut
- Air rebusan daging
- Garam
- Gula
- Serbuk perasa
- Air asam jawa
- 6 biji cili padi merah

Cara-cara:

1. Mula-mula ambil 1kg daging lembu dan isi kan air untuk kita rebus dia bagi lembut. Korang boleh rebus selama 45 minit kalau masih keras boleh tambah air dan rebuskan lagi. Apa yang penting air rebusan daging jangan buang tau.
2. Bila daging dah masak dan dah lembut boleh keluarkan daging. Hiriskan daging nipis sebab kita nak tumbuk daging tu.

3. Tumbukkan daging yang dipotong dalam lesung tapi jangan sampai hancur daging tu tau sebab kita nak daging tu tercarik sikit-sikit dan mudahkan bila nak makan.
4. Kemudian, ambil kicap manis dan gaulkan dengan daging yang kita dah tumbuk tadi. Gaulkan sampai kicap tu betul-betul sehati.
5. Selepas dah siap gaul, kita gorengkan daging sekejap sahaja untuk bagi dia caramelised dengan kicap tadi.
6. Sediakan blender, kita blendkan 4 batang serai, halia sebesar ibu jari, 4 biji bawang merah, 6 ulas bawang putih, segenggam cili kering yang sudah direbus dan tambahkan air. Blend sampai betul-betul hancur.
7. Selepas blender korang boleh tumiskan bahan-bahan tadi sampai dia kering dan tambahkan juga air rebusan daging sebanyak 1 senduk atau lebih.
8. Kacaukan sambal sehingga pecah minyak dan baru lah masukkan 1 cawan kicap manis. Kacaukan sampai sehati.
9. Kemudian, tambahkan 3 helai daun limau purut yang telah dibuang batangnya dan tambahkan juga perasa seperti garam, gula, air asam jawa sedikit dan serbuk perasa.
10. Kacaukan sampai betul-betul sehati dan boleh masukkan daging yang kita goreng tadi.

11. Gaulkan sampai semua daging kena sambal dan masukkan pula 6 biji cili padi merah yang telah diketuk nak bagi extra sedap.
12. Siap lah kita punya daging dendeng.