

Resepi Daging Black Pepper



Bahan-bahan :

- Daging (hiris nipis)
- Bawang besar/bwg holland*
- Bawang putih*
- Halia*
- Cili api*
- Sos tiram
- Sos blackpepper
- Bahan bertanda **hiris kasar

Cara-cara :

1. Daging yg dah dihiris nipis basuh & toskan
2. Panaskan sedikit minyak dlm kualiti
3. Masukkan daging goreng hingga keluar airnya seterusnya keluar minyak daging tu sendiri
4. Masukkan bahan hirisan,tumis hingga naik bau
5. Masukkan 1/2cwn air

6. Masukkan garam & ajinomoto
7. Masukkan 3sudu sos tiram
8. Masukkan 3sudu sos blackpepper
9. Kacau hingga berkilat dan perasakan
10. Dah masakkkkk..

Credit : Zizah Mizie