

## Resepi Daging Goreng Kunyit



### Bahan:

- 1/2 kg daging batang pinang(hiris)
- Bawang besar 2 biji(saiz besar)-belah 2 & hiris
- Cili masak-3 biji-hiris
- Cili hijau-2 biji-hiris
- Bawang putih-3ulas-hiris
- 1/2 sudu mkn serbuk kunyit
- 1sudu mkn sos tiram
- Sedikit serbuk lada sulah
- Garam dan perasa

### Cara:

1. Potong daging nipis ..basuh..toskan dan gaul dgn garam, perasa n serbuk kunyit
2. Masukk n dlm kual i tnpa minyak dulu utk keringkn airnya..

3. Bila air daging dh kering baru tuangkan lbh kurang 1/2 cwn minyak dan goreng daging sehingga agak garing..
4. Masukkan sos tiram & lada sulah..
5. Akhir skali masukkan bwng n cili yg dh d hiris tadi...gaul rata & siap!!!

Slmt mencuba.

Kredit Resepi : mazliza ahmad via mahn