

Resepi daging bakar Danok



Bahan perapan daging:-

- Daging sekilo(potong besar tebal 2@3cm)
- 1sk sos ikan
- 2 sb Sos tiram
- 2@3 sb Brown sugar
- Sekeping gula melaka
- 1 sk lada hitam
- Sedikit minyak
- Serbuk cukup rasa 1@2 sudu

Bahan sos:-

- Akar daun ketumbar
- Daun ketumbar
- 1sb Beras(sangaikan dulu& tumbuk)
- 1@2 ulas bwg putih

- 1@2 sk Sos ikan(ikut tahap masin tekak masing2)
- 2 biji limau nipis
- 1 sk brown sugar
- 1/2 keping gula melaka(tumbuk kasi hancur cmpur air sikit)
- Chili flakes
- 1 sk sos cili
- 1 sk sos tiram
- 1 Bawang besar (hiris nipis)

Cara2:-

1. Tumbuk akar daun ketumbar & bwg putih smpai lumat
2. Masukkan sos ikan,gula melaka,brown sugar,beras yg disangai,perahan limau nipis
3. Masukkan sos cili,sos tiram(saja tambah utk pekatkan sos)
4. Masukkan daun ketumbar yg dipotong
5. Masukkan chili flakes(kalau suka pedas boleh tambah)
6. Masukkan bwg besar yg dipotong tadi
7. kalau tawar jgk tmbah la garam sikit ok

daging tu saya bakar guna pemanggang ajaib je dlm 20 hingga 30 minit dan bergantung jgk pada tahap air yg keluar dari perapan masing2 ye..bukak api slow

utk daging cepat lembut bila nk masak..perap la semalaman & hiris halia keping2..perap sekali dgn daging

Kredit: Fb Diaz Yushazlina