

Duplikasi isian Taco Bell

~ Silvia Mgrt Kitchen ~

Makan ala Taco Bell tapi buat sendiri dirumah, herb nya bisa diatur sesuai selera.

#Cookpadcommunity_jakarta

#PejuangGoldenApron3

#Mexicanfood



~ Info Selengkapnya ~

Bahan-bahan

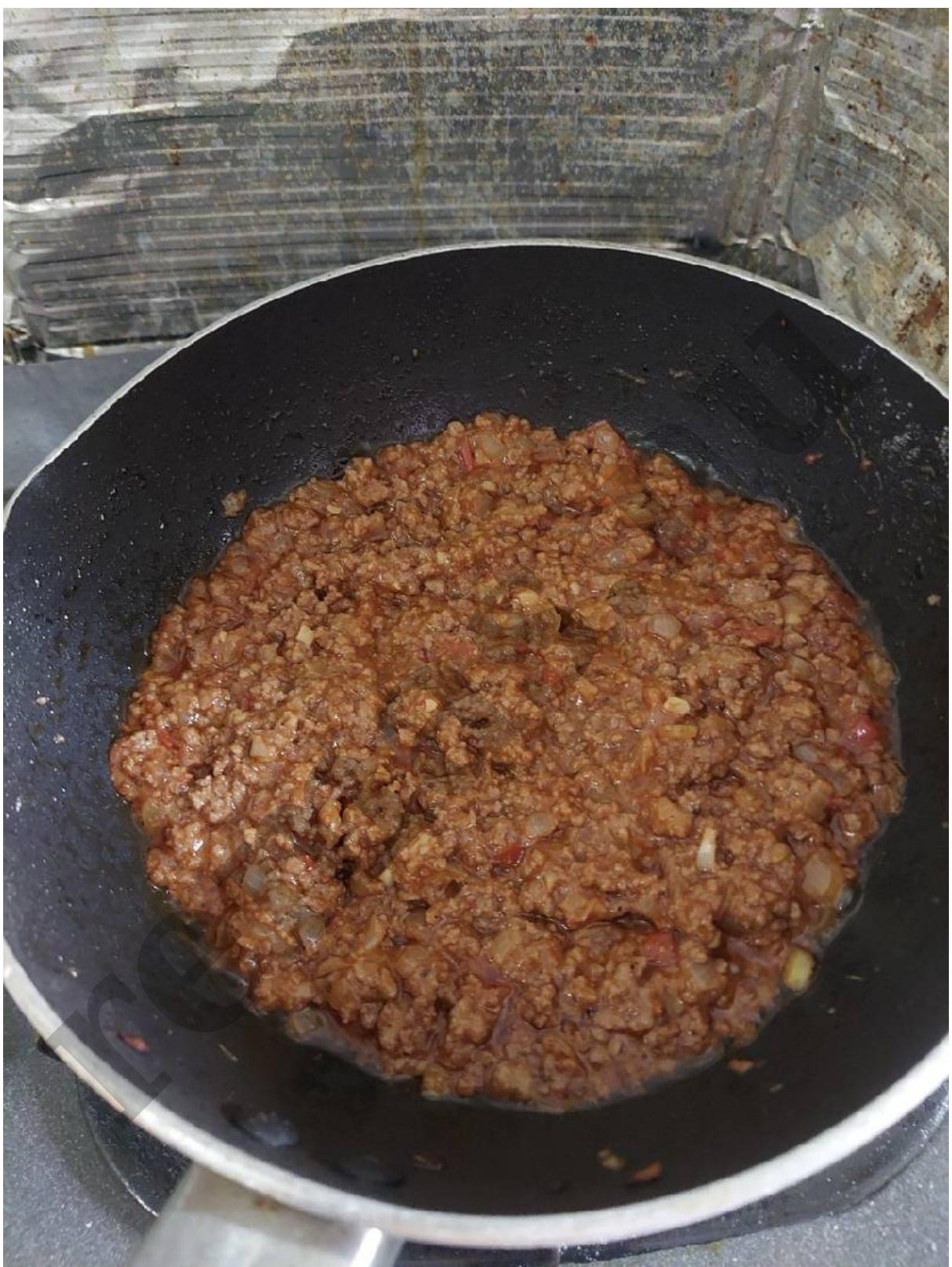
- **250 gr** daging sapi giling
- **1** tomat besar potong kotak
- **1/2** bawang Bombay ukuran sedang, cincang
- **1 sdt** bawang putih cincang
- **1/2 sdm** terigu serbaguna
- **50 ml** air
- **Secukupnya** minyak, garam
- Taco seasoning
- **1/4-1/2 sdt** jinten
- **1 sdt** oregano
- **1/8 sdt** lada hitam
- **1/4 sdt** bawang putih bubuk
- **1/2 sdt** paprika bubuk
- **1 sdt** cabe bubuk (boncabe level sesuai selera)
- **1/2 sdt** kaldu sapi bubuk
- **2 sdm** saus tomat

Langkah-langkah pembuatan

- Tumis bawang Bombay dan tomat hingga layu, masukan bawang putih masak hingga harum, masukan daging sapi masak hingga berubah warna, masukan semua bumbu taco,, terigu, air, aduk dan masak hingga mengental, koreksi rasa.

remas.nu





- Ini saya buat dengan kulit tortilla home made atau bisa juga menggunakan arabian flat bread (khubus bread) beli di Lulu supermarket, dipanaskan sebentar dengan teflon. Sajikan dengan isian taco, keju slice (yg bs lumer), irisan lettuce, tomat, sour cream/ plain yogurt.

([lihat resep](#))



Resep-resep Terkait

- [Shiso / Perilla / Daun Wijen Pesto](#)



- [Tumis Zukini \(Zucchini\) Ala Korea](#)



- [Sweat potato Rösti with Egg & Bacon](#)



- [Vegetarian Korean Fried Chicken \(Kembang Kol\)](#)

