

## Resep Bebek Bacem Bakar Kecap

~ Dapur Kobe ~

Hallo Bunda bagi penggemar makanan bebek selayaknya Bunda bunda dapat mencobanya masakan bebek ini. Resep bebek yang menggugah selera dan jelas terasa kelezatannya, Bebek Bacem Bakar Kecap. Masakan yang berasal dari DI Yogyakarta, Jawa Tengah ini bisa dengan mudah Bunda buat di rumah menggunakan KOBE Bumbu Kalasan. Menu bebek bacem mungkin akan sedikit sulit ditemukan di daerah Bunda, karena banyak penjual bebek yang hanya menyajikan menu bebek goreng saja. Namun, sekarang Bunda sudah menemukan solusinya untuk merasakan kelezatan bebek dengan mencoba resep Bebek Bacem Bakar Kecap. Buatnya super praktis dan hasil rasanya fantastis, semua pasti suka dengan masakan bebek kreasi Bunda kali ini. Dan bisa resep ini menjadi resep andalan Bunda.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **1 ekor** bebek muda (potong menjadi 6 bagian, cuci bersih, beri perasan jeruk nipis, tiriskan)
- **500 ml** air kelapa
- **5 lembar** daun pandan
- **5 sendok makan** minyak goreng
- **100 gram** gula merah
- **2 sendok makan** kecap manis
- **4 cm** jahe (parut kasar)
- **2 batang** sereh
- **2 bungkus** KOBE Bumbu Kalasan @ 35 gr

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Masak bebek dengan air kelapa dan daun pandan hingga empuk.
- Tuang bebek ke dalam wajan. Tambahkan minyak goreng, gula merah dan kecap manis. Masukkan jahe, sereh dan 2 bungkus KOBE Bumbu Kalasan.
- Masak hingga bumbu meresep dan air asat. Angkat.
- Akar bebek sambil diolesi sisa bumbu sampai berwarna kecoklatan.
- Bebek Bacem Bakar Kecap siap disajikan.

# Resep-resep Terkait

---

- [Pamelo Salad](#)



- [Resep Sayur Tahu](#)



- [Resep Sayur Panggang](#)



- [Resep Ropang Isi Pisang](#)

