

Remas.nu

Beef Yakiniku Hoka Hoka Bento ala Nitayasari.recipes

~ □Nitayasari.Recipes□ ~

Siap masak buat makan malam. Mumpung awal bulan gerak cepat beli daging biar sedikit yang penting bisa perbaiki asupan gizi.. salam masak **#cabeku #pejuangapron #ramadhanpenuhidemasakan**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/4 kg** daging sapi
- **1/2** Cabai besar
- **1** bawang bombay
- **2** daun bawang
- Bumbu halus
- **3** kemiri
- **2 cm** Jahe
- **5** Bawang putih
- **1 sdt** Lada
- Tambahan
- **3 dsm** Kecap asin
- **4 sdm** Kecap manis
- **1 sdm** minyak wijen

remmas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Bekukan daging dengan bentuk teratur. Keesokan hari Keluarkan daging dari frezer. Iris tipis daging saat masih beku. Gunakan pisau yang tajam khusus daging cuci bersih. Peras airnya.





- Ulek bumbu halus campurkan pada daging. Tambahkan kecap asin, kecap manis, dan minyak wijen. Aduk rata. Diamkan 30menit.





- Panaskan minyak pada wajan Masukkan daging yang telah di bumbu. Anduk rata. Tes rasa. Berikan air. Tunggu hingga asat masukan irisan bawang Bombay dan daun bawang. Masak hingga daun bawang dan bawang Bombay layu. Angkat dan sajikan. Salam_makan

Resep-resep Terkait

- [Beef Teppanyaki Ala Nitayasari.recipes](#)



- [Tumis Sayur Teppanyaki Ala Nitayasari.recipes](#)



- [Yakitori ala Nitayasari.recipes](#)



- [Saus Teriyaki ala Nitayasari.recipes](#)

