

Remas.nu

Cah/Tumis Buncis Daging Saus Tiram+Teriyaki

~ Vivi Tjong ~



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Buncis Baby
- Daging cincang
- **3 siung** Bawang putih
- **3 biji** Cabai rawit
- Minyak goreng utk menumis
- **secukupnya** Saus tiram
- **secukupnya** Saus teriyaki
- **secukupnya** Kecap asin
- Gula
- Garam
- Kaldu jamur
- Air putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Potong buncis, bawang putih, cabai.
- Tumis bawang putih dan cabai sampai harum lalu masukkan daging cincang.
- Setelah daging berubah warna tambahkan saus tiram, teriyaki, kecap asin, gula, garam, kaldu jamur. Aduk hingga merata
- Masukkan buncis aduk2 sebentar lalu tambahkan air. Diamkan hingga mendidih dan buncis terasa empuk. Koreksi rasa



- Jika sudah pas tekstur dan rasanya siap disajikan.

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Spaghetti Aglio Olio Salmon Jamur Champignon](#)



- [MPASI 6+ 7+ Bubur Udang Wortel](#)



- [MPASI 6+ Bubur Ikan Patin Bunga/Kembang Kol Slow Cooker](#)



- [MPASI 6+ Non Halal Bubur Babi Buncis Slow Cooker](#)

