

## Daging Sapi masak Tiga

~ Rachel Tiranda ~

---

Diinspirasi dari keluarga yang suka sekali menu ini, asalnya bahannya Ayam, tp karena yang ada cuman Daging Sapi ya terpaksa kita kreasikan. Eitts ini menu asli Toraja loh. Rasanya Segar



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- Daging Sapi cuci dan masak sebentar kasi keluar darah
- Kepek bahan Utama (bahan Tiga)
- **2 Batang** Sereh
- **10 Ruas** Jahe
- **5 Ruas** lengkuas
- Kepek bahan tambahan
- **2 Siung** Bawang Merah
- **2 Siung** Bawang Putih
- **5 Lembar** Daun Salam (Kolestrol dijaga)
- **secukupnya** Cabe Rawit
- Garam
- Kaldu jamur

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Setelah masak Daging Sapi buang air dan cuci kembali

resepmasakan.us



- Masak kembali, Daging dengan air secukupnya
- Setelah mendidih masukkan semua Bahan Utama Keprek dan Bahan Tambahan







- Masak sampai tidak alot

resepmasak.com.us





# Resep-resep Terkait

---

- [SOP Kepala Ikan](#)



- [Daun Ubi Remas](#)



- [Brenebon Ayam](#)



- [Ikan Bandeng Masak Mandar](#)

