

Remas.nu

Sayur Kupat Daging Sapi

~ Dynz ~

Event Idul Adha, pas bgt kalau menu nya serba daging... apalagi kalau disajikan bersama ketupat. Dijamin seluruh anggota keluarga pasti menyukainya...☺☺☺



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1/2 kilo** Daging sapi
- **250 gr** Kentang
- **Bumbu halus :**
 - **5 siung** Bawang putih
 - **10 siung** Bawang merah
 - **1/2 sdm** merica
 - **1/2 sdt** ketumbar
 - **1 ruas** kunyit bakar
 - **1 ruas** lengkuas
 - **1 ruas** jahe
 - **1 ruas** kencur
 - Bumbu tambahan
 - **2 btg** serai memarkan
 - **5 lembar** daun salam
 - **4 lembar** daun jeruk
 - **2 tangkai** daun karley (skip jika tdk ada)
 - Garam, gula, bubuk kaldu
 - **1 butir** kelapa (santan), 1000ml

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih daging sapi, potong sesuai selera



- Kupas kentang, lalu potong-potong agak besar, sisihkan



- Haluskan semua bumbu yg sdh disiapkan
- Siapkan minyak dlm wajan, masukan serai, daun salam, daun jeruk dan, daun karley
- Kemudian masukan jg semua bumbu yg sdh dihaluskan, tumis hingga harum dn matang. tambahkan gula, bubuk kaldu, dn garam



- Kemudian tambahkan air secukupnya, masukkan daging rebus sekitar 20 menit dgn api sedang



- Kemudian tambahkan santan yg sdh disiapkan, masukkan kentang, cros cek rasa, kemudian masak kembali sampai matang dn daging empuk, angkat



- Sajikan bersama ketupat, lontong atau nasi, taburi bawang goreng sesuai selera



resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Gulai Ikan Tengiri](#)



- [Banana and Cheese Rolls](#)



- [Pepes Ikan Mas](#)



- [Asem-asem Ikan salem \(tanpa santan\)](#)

