

Remas.nu

Karih Daging Khas Banjarmasin - KETO Friendly

~ @DapoerUmmuHana ~

Bismillaah... Ini bukan resepku, ini minta dimasakin sama mertua ☺ masakan khas Banjar..
bumbunya pakai bumbu halus yg selalu beliau stok di freezer..

Tapi buat yg mau bumbu otentik dari KITAB RESEPnya mertua, ini aku kasih yaaa



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **1 kg** daging sapi/kambing, iris sesuai selera
- **Sesuai selera** stevia / Sweetes Gula Aren
- **Sedikit** kayumanis
- Air
- Santan instan, aslinya pakai kelapa parut, tapi pakai santan uda oke banget
- Garam
- Minyak kelapa
- Bumbu Halus
- **12-15 gram** cabai merah kering, lebih oke pakai cabe Banjar yaa
- **25 gram** kemiri
- **25 gram** bawang putih
- **100 gram** bawang merah
- **1 sdm munjung** Rempah Bubuk Serbaguna @lezaatku.bynadifaa

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Campur daging yg sudah diiris dengan bumbu halus, garam, pemanis sedikit dulu, dan kayumanis.. ini tidak perlu tambah minyak dan ditumis dulu ya
- Nyalakan api, masak sampai daging berubah warna, tambahkan minyak sedikit, masak sebentar..lalu masukkan air secukupnya.. masak sampai air berkurang dan empuk
- Jika sudah empuk, tambahkan santan instan sesuai selera, aduk, tes rasa dulu ya..
- Masak lagi sampai konsistensi yg diinginkan.. kalau aku suka yg sedikit berkuah, kalau mertuaku suka yg agak kering
- Btw, bumbu rempahnya @lezaatku.bynadifaa ini enak.. kata mertua ga perlu nambahin adas sama ketumbar.. jadi simpel, trus aromanya maa syaa Allaah kuat tapi ga over power ☐

Next mau bikin "nasi" kebuli aaaaah ☐

Resep-resep Terkait

- [Bumbu INDOMIE KETO - Mirip banget!!!](#)



- [Tumis Kol](#)



- [Udang Manisa Masak Santan](#)



- [Salmon Mentai Keto Ekonomis](#) □

