

## Pindang tulang khas Palembang

~ Veroneca Herliani ~

#weekendchallenge menu masakan yang berasal dari Sumatera Selatan, kaya akan rempah2 dan dengan cita rasa yang khas, dan jangan lupa nonton chanel youtube aku ya...  
<https://www.youtube.com/channel/UCb1-wkQzwxVxSnHxfKUFu5A>



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1/2 kg** tulang sapi
- **1 1/2 liter** air
- **3 siung** bawang putih
- **6 siung** bawang merah
- **3 buah** cabe merah besar
- **2 ruas** sereh
- **5 cm** laos
- **3 cm** kunyit
- **3 cm** jahe
- **2 lembar** daun salam
- **2 lembar** daun jeruk
- **1 sdt** gula merah
- **2 sdm** kecap manis
- **1/2 sdm** asam jawa
- **sesuai selera** Gula, garam & penyedap

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Rebus tulang menggunakan air 30 menit
- Iris semua bumbu
- Tumis semua bumbu sampai harum
- Masukkan kedalam rebusan tulang
- Jangan lupa masukkan gula merah, asam, kecap, garam, gula dan penyedap
- Aduk hingga rata
- Setelah semua bumbu masuk, masak kembali kurang lebih 15-20 menit sampai tulang benar-benar empuk dan matang
- Jangan lupa cicipi rasa

# Resep-resep Terkait

---

- [Bolu modal 20k, tanpa oven tanpa mixer](#)



- [Kikil Mercon](#)



- [Sambal Kentang Tumbuk](#)



- [Ikan Nila Masak Kecap](#)

