

*Remas.nu*

## Daging Masak Tahu

~ Dita | IG: @dtndy ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 bh** tahu kuning, potong dadu
- **3 bh** cabe merah keriting, iris serong
- **1 sdm** margarin
- Marinasi 10 menit
- **250 gr** sliced beef
- **2 siung** bawang putih, cincang kecil
- **1/2 siung** bawang bombay
- **1/2 sdm** kecap asin
- **1 sdm** saus tiram
- **1 sdm** minyak wijen
- **secukupnya** Garam, merica, gula pasir, kaldu bubuk

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Panaskan margarin, lalu masukkan daging yg sudah dimarinasi beserta bawang putih & bawang bombaynya. Oseng-oseng daging hgg berubah warna abu kecoklatan & berbau harum
- Masukkan tahu & cabe, aduk rata. Beri garam, merica, kaldu jamur, gula pasir secukupnya, tes rasa. Masak sebentar, siap disajikan

resepmasakan.us

# Resep-resep Terkait

---

- [Sambal Goreng Krecek Tempe](#)



- [Strawberry Milk Tea](#)



- [Mie Goreng Jawa](#)



- [Tiny Cinnamon Roll Canapé](#)

