

SEMUR DAGING

(Bogor)

1. BAHAN

- | | |
|----------------|----------------|
| 1) Daging sapi | ½ kg |
| 2) Margarine | 4 sendok makan |

2. BUMBU

- | | |
|-----------------|----------------|
| 1) Bawang merah | 8 buah |
| 2) Garam | 1 sendok makan |
| 3) Pala halus | ¼ sendok teh |
| 4) Kecap | 3 sendok makan |
| 5) Lada | ½ sendok teh |

3. CARA PEMBUATAN

- 1) Daging dicuci, dipotong-potong lebar, tipisnya ½ cm.
- 2) Bawang merah sebagian diiris tipis, digoreng sampai kuning.
- 3) Bumbu lainnya dihaluskan, ditumis, daging dimasukkan digoreng sampai keluar airnya.
- 4) Ditambah kecap, direbus terus dengan air 2 gelas sampai dagingnya empuk.
- 5) Dihidangkan dengan ditaburi bawang merah goreng.

Jakarta, Maret 2001

Sumber : Buku Kumpulan Masakan Indonesia
Disadur oleh : Ika Budiawati, Kemal