



Bacang

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras ketan
- 1 bungkus [Sasa Santan Cair](#)
- Garam secukupnya
- [Sasa MSG](#) secukupnya
- Gula secukupnya

Bahan Isian:

- 1 kg daging ayam
- Jamur shitake secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula secukupnya
- Lada secukupnya
- Kecap asin secukupnya
- 10 siang bawang merah
- 10 siung bawang putih
- Minyak secukupnya



Melezatkan!

1. Cuci beras ketan. Saring beras ketan hingga airnya tiris. Masak beras ketan dengan Sasa Santan Cair. Tambahkan garam, micin, dan gula secukupnya. Masak sampai air santan menyerap ke beras ketan. Panaskan panci kukusan. Setelah panci kukusan panas, kukus ketan selama 1 jam.
2. Giling semua bahan dan campur jadi satu, kecuali bawang merah dan bawang putih. Tumis bawang putih sampai harum, masukkan bawang merah. Aduk rata. Masukkan semua campuran daging yang sudah digiling.
3. Masukkan semua penyedap rasa dan kecap, umis sampai daging matang, lalu angkat.
4. Siapkan daun pandan lebar untuk membungkus bacang. Masukkan ketan dan tambahkan bahan isian. Lipat bungkus bacang hingga rapi. Kukus selama kurang lebih 30 menit. Sajikan