

 50 min

---

## Daging Masak Ketumbar

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging (iris melebar)
- 90 gr Sasa Santan Bubuk
- 600 ml air
- 2 lembar daun salam
- 2 sdm minyak untuk menumis

### Bumbu halus:

- 2 siung bawang putih
- 3 buah kemiri
- 2 sdm ketumbar
- 8 buah bawang merah

### CARA MEMBUAT

1. Rendam ayam dalam air jeruk beberapa saat. Cuci kembali ayam, tiriskan.
2. Tumis bumbu halus bersama daun salam, lengkuas, serai, dan daun jeruk hingga harum.
3. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang air, kemudian taburkan Sasa Santan Bubuk, aduk hingga rata.



Melezatkan!

masukkan sebentar ke dalam oven hingga bumbunya sedikit mengering.