



Empal Kelem

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr daging sapi
- 2 lbr daun salam
- 2 btg serai, memarkan
- 2 lbr daun jeruk
- 2 cm lengkuas, memarkan
- 30 gr gula merah
- 1 bks [Sasa Santan Cair](#)
- 1000 ml air
- Kecap secukupnya



Melezatkan!

- Garam dan kaldu sapi secukupnya

Bumbu Halus:

- 6 bawang merah
- 3 bawang putih
- 6 kemiri sangrai
- 1/2 sdt jinten
- 1/2 sdt ketumbar

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan daun salam, daun jeruk, serai dan lengkuas.
2. Masukkan daging sapi yg telah dipotong, aduk sampai berubah warna. Tambahkan gula merah, garam dan kaldu sapi. Masukkan air, setelah mendidih tambahkan Sasa Santan Cair.
3. Masak sampai daging empuk, tambahkan kecap manis, aduk rata sampai kuah mengental. Angkat dan sajikan.