



Melezatkan!



Gulai Kambing

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 500gr Daging Kambing
- 1 liter [Sasa Santan Cair Omega 3](#)

Bumbu Halus:

- 3 butir kemiri
- 1 sdm ketumbar
- 1 cm jahe
- 1 cm kunyit
- 1/4 sdt jintan
- 1/4 sdt pala bubuk
- 2 siung bawang putih
- 5 butir bawang merah
- 3 buah cabai rawit

Bumbu Cemplung:

- 2 cm kayu manis
- 1 batang serai, memarkan
- 5 butir cengkeh
- 1 lembar daun salam
- 1 cm lengkuas
- 2 lembar daun jeruk purut
- 4 buah kapulaga
- Gula dan garam secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

1. Tumis bumbu halus, kayu manis, daun salam, lengkuas, daun jeruk, dan serai sampai harum.
2. Masukkan daging kambing. Aduk rata dan masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan cengkeh, gula, dan garam. Koreksi rasa.
4. Tuang santan. Kecilkan api. Masak sampai terus diaduk hingga bumbu meresap.
5. Setelah daging empuk dan matang, angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.