



Melezatkan!



45 min



Kari Buntut Sapi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gram Buntut Sapi
- 1 liter Air
- 1 sdt Garam
- 1/2 sdt Sasa Bubuk MSG
- 500 ml Sasa Santan Cair
- 2 batang Daun Kari

Bumbu Kari :

- 6 buah cabai merah besar
- 5 siung bawang putih
- 8 butir bawang merah

CARA MEMBUAT

- Tumis bumbu kari yang telah dihaluskan dengan daun kari hingga harum, masukkan buntut, air, garam dan Sasa Bubuk MSG, rebus hingga matang dan mengental.
- Tuang larutan Sasa Santan Cair masak hingga semua bahan matang, angkat dan sajikan.