



Melezatkan!



45 min



Nasi Sumsum Sapi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gr nasi putih
- 100 gr sumsum sapi
- 2 sdm minyak untuk menukar
- Daun pisang secukupnya
- 1 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 8 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 8 buah cabai merah keriting
- 1/2 sdt merica
- 1/2 sdt garam
- 3 buah cabai merah keriting
- 5 buah rawit merah
- 1 siung bawang putih
- 50 gr kacang tanah goreng
- 1 sdt garam
- 1 1/2 gula pasir
- 200 ml air hangat
- 1 buah jeruk limau

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu yang dihaluskan, masak sampai harum.
2. Masukkan nasi putih & Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi aduk hingga bumbu tercampur rata, angkat bagi 6 bagian.
3. Siapkan daun pisang, isi dengan 1 bagian nasi goreng. Tambahkan sumsum ditengahnya. Bungkus dan semat ujungnya dengan lidi, lakukan hingga habis.



Melezatkan!

kacang.

5. Sambal kacang: haluskan cabai dan bawang putih. Tambahkan kacang tanah, garam dan gula haluskan kembali. Tambahkan air hangat dan air jeruk limau aduk rata.