



Melezatkan!



Pindang Tulang Iga

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 1 kg tulang iga sapi potong 6 cm
- 3 liter air
- 4 sdm minyak untuk menumis
- 2 sdt Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 6 siung bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 3 cm kunyit bakar
- 4 cm jahe
- 2 batang serai
- 4 cm lengkuas
- 2 buah tomat
- 4 sdm kecap manis
- 1 sdm garam
- 1 sdm gula pasir
- 3 mata asam Jawa, larutkan dengan 1 sdm air

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun salam, serai, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan air kedalam tumisan, lalu masukkan iga dan aduk hingga rata.
3. Masukkan garam, gula, tomat, kecap dan air asam. Masak hingga matang.
4. Tambahkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi secukupnya. Aduk rata dan sajikan selagi hangat.