



Melezatkan!



Sate Bulayak

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 350 gr daging sapi, tumbuk kasar, potong kecil
- 2 bungkus Sasa Santan Bubuk 23 gr
- 280 ml air
- 100 gr kelapa setengah tua, parut kasar
- 150 gr kacang tanah goreng, tumbuk halus
- 1 sdm air jeruk nipis
- 1 sdm gula merah, serut
- 10 buah bulayak / lontong khas lombok
- Tusuk sate, secukupnya
- 1 sdt Sasa Bubuk MSG

Bumbu Halus:

- 6 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 15 buah cabe rawit
- 1/4 sdt merica sangrai
- Garam, secukupnya

CARA MEMBUAT

1. Siram daging dengan air jeruk nipis lalu diamkan selama ±15 menit.
2. Ambil setengahnya bumbu halus dan campurkan dengan daging.
3. Tambahkan Sasa Bubuk MSG beserta kelapa parut. Aduk merata.
4. Tusuk daging dengan tusuk sate, kukus selama ±20 menit atau sampai matang. Lalu bakar sate di atas bara api sampai berwarna kecokelatan.
5. Sambal kacang: Tumis sisa bumbu halus dengan 3 sendok makan minyak goreng panas sampai tercium harum, tambahkan Penyedap Rasa Sasa
6. Masukkan air, Sasa Santan Bubuk, kacang tanah, dan gula merah lalu aduk merata. Masak sampai mendidih dan kental
7. Sate dengan sambal kacang dan bulayak siap disajikan.