



Melezatkan!



Soto Betawi

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

Bumbu Halus:

- 8 bawang merah
- 5 bawang putih
- 5 kunyit
- 8 kemiri
- 5 cabai merah besar

Bahan Lain:

- 1 kg daging sapi rebus
- 5 lembar daun salam
- 4 batang sereh
- 30 gr lengkuas
- 5 batang cengkeh
- 5 kapulaga
- 5 cm kayu manis
- [Sasa Santan Bubuk](#)
- Air
- Garam
- Merica
- [Sasa Kaldu Sapi](#)

CARA MEMBUAT

1. Tumis bumbu halus hingga benar benar matang dan tanak sempurna.
2. Tambahkan air secukupnya untuk merebus daging.
3. Masukkan rempah rempah, salam sereh, lengkuas, kayumanis, kapulaga, dan cengkeh.
4. Rebus daging hingga matang dan lunak.
5. Setelah daging diangkat, masukkan Sasa Santan Bubuk, gula, Sasa Kaldu Sapi, dan merica sesuai selera.
6. Sajikan bersama potongan tomat, perasan jeruk limau, emping, daging, dan juga daun bawang.