



Pindang Tangkar

Bilik » Dapur | Senin, 13 April 2009 06:48

Penulis : Arasyfianah

Bahan Utama

- # 500 gr iga sapi, bersihkan, potong-potong.
- # 1 lt air untuk merebus.
- # 150 gr kacang panjang, potong 3 cm.
- # 2 bh jagung manis.
- # 50 gr daun melinjo, siangi.
- # 2 ruas lengkuas, memarkan.
- # 1 btg serai, memarkan.
- # 2 sdm kecap.
- # 1 sdm air asam Jawa.

Bahan Bumbu

- # 1 sdm ketumbar sangria.
- # 5 bh cabai merah.
- # 5 bh bawang merah.
- # 2 siung bawang putih.
- # 2 ruas kunyit.

Cara Membuat

- # Masak iga hingga 1/2 matang, kecilkan api, masukkan jagung, sisihkan.
- # Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, dan lengkuas sampai harum. Masukkan kecap manis dan air asam.
- # Aduk-aduk, kemudian pindahkan tumisan ke dalam rebusan iga.
- # Masak sampai iga empuk, tambahkan kacang panjang dan daun melinjo, masak sampai matang.