



## **Dendeng Balado**

Bilik » Dapur | Ahad, 26 April 2009 20:15

**Penulis : Arasyfianah**

### **Bahan**

- # 500 gr daging sapi, potong tipis seperti daging sukiyaki.
- # 250 cc minyak goreng.
- # 10 bh cabai merah, ditumbuk kasar.
- # 12 siung bawang merah, ditumbuk kasar.
- # 2 lbr daun salam.
- # 2 cm lengkuas, dimemarkan.
- # 1 sdt garam.
- # Minyak goreng agak banyak untuk menumis.

### **Cara Membuat**

- # Rendam daging selama 30 menit dalam air garam. Setelah itu, goreng kering, sisihkan.
- # Panaskan minyak goreng, kemudian tumis cabai, bawang merah, daun salam, dan lengkuas, sambil diaduk hingga harum.
- # Tambahkan garam ke dalam tumis, lalu aduk sampai garam larut.
- # Siramkan tumis tersebut ke atas daging. Hidangkan.