



Empal Praktis

Bilik » Dapur | Ahad, 4 September 2011 13:00

Penulis : Rianfita Ria S.

Masih suasana Lebaran seperti ini, enaknya membuat Empal.

Bahan Utama

- # 500 gram daging sapi khas dalam.
- # 3 lembar daun salam.
- # 2 cm lengkuas, (memarkan).
- # 2 lembar daun jeruk.
- # 300 ml air.
- # 3 sdm air asam Jawa.
- # Minyak goreng secukupnya.

Bahan Bumbu Halus

- # 5 butir bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 sdm ketumbar (sangrai).
- # 1 sdt garam.
- # 1 sdt merica butiran.
- # 3 sdm gula merah sisir.

Bahan Pelengkap

- # Sambal bajak.
- # Lalap.

Cara Membuat

- # Rebus daging dengan 2 lembar daun salam, lengkuas, daun jeruk, air asam Jawa, dan bumbu halus. Masak hingga daging lunak, angkat.
- # Potong daging sekitar tebal 1 cm, memarkan.
- # Panaskan minyak, goreng daging hingga kecoklatan.
- # Sajikan dengan nasi putih, sambal bajak, dan lalap.

Porsi untuk 4-6 orang.