



## **Semur Daging Sapi Bertulang**

Bilik » Dapur | Ahad, 12 Februari 2012 14:00

**Penulis : Redaksi KSC**

### **Bahan**

- # 0,2 kg daging rusuk sapi.
- # 2,5 cangkir air.
- # 2 sdm kecap manis.
- # 2 sdm kecap asin.
- # Garam, merica, pala secukupnya.
- # 1 buah tomat, dipotong-potong.
- # 1 sdm margarin.
- # 10 bh bawang merah, diiris.
- # 4 siung bawang putih, digiling.
- # 1 helai daun salam.

### **Cara Membuat**

# Tumis bawang merah dan bawang putih dengan menggunakan margarin. Masukkan daging bertulang yang telah dipotong-potong dan dibersihkan. Tumis sesaat dengan dibubuhi garam, merica, pala, dan daun salam.

# Kalau daging sudah agak coklat, masukkan air dan dua macam kecap. Kecilkan api, panci ditutup, dan digodok selama 1 jam atau sampai dagingnya empuk.

# Jika daging setengah matang, masukkan tomat. Jika sudah benar-benar matang, angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng di atasnya.

*Dari karya Mumu Anis - Arsip KSC.*