



Nasi Daging Cincang

Bilik » Dapur | Ahad, 14 Juli 2013 23:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 300 gr nasi putih.
- # 1 buah tomat merah, potong-potong.
- # 100 gr mentimun hijau, potong kasar.
- # 50 gr keju cheddar, potong dadu kecil.

Bahan Taburan

- # 2 sdm minyak sayur.
- # 1 siung bawang putih, cincang halus.
- # 4 butir bawang merah, cincang halus.
- # 150 gr daging sapi cincang.
- # 1 sdm saus BBQ.
- # 1 sdm saus cabai botolan.
- # 1 sdm kecap manis.
- # 1 sdt merica hitam bubuk.
- # 2 sdt garam.

Cara Membuat

- # Tumis bawang putih dan bawang Bombay hingga layu dan harum.
- # Masukkan daging sapi, aduk hingga berubah warna dan kering.
- # Tambahkan bumbu dan sedikit air, masak hingga mendidih dan kering. Angkat.
- # Taruh nasi dalam piring saji, beri potongan sayuran dan daging tumis.
- # Taburi keju, sajikan segera.

Porsi untuk 2 orang.

Ika Dewi Rahayu # Dimuat Ulang dari Arsip KSC # 26-02-2007