

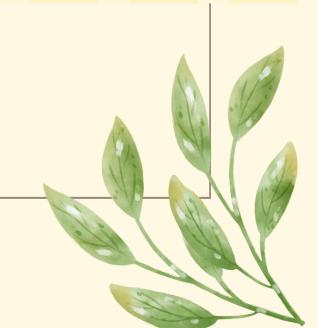
RESEPI PES MASAK WRMA

AYAM MASAK KURMA

DAGING MASAK KURMA



TELUR MASAK KURMA





PRODUK	TELUR MASAK KURMA				
PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	30 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Telur		600	gm	12	biji
No. 1					
Pes Masak Kurma		500	gm	2	cwn
Air	7	750	gm	3	cwn
Santan		150	gm	3/5	cwn
Bawang Besar Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji 🌈
Cil <mark>i Hijau</mark>	- Potong kasar	20	gm	1	biji

- 1- Rebus telur dan air selama 10 minit
- 2- Tutup api dan biar<mark>kan</mark> ter<mark>endam selama 10 minit</mark>
- 3- Angkat dan rendam telur dalam air paip selama 10 minit kupas
- 4- Panaskan **Pes Masak Kurma** dan air selama 6 8 minit
- 5- Masukkan santan, bawang dan cili masak lagi selama 10 minit hingga pekat
- 6- Masukkan telur rebus tadi biarkan selama 5 minit
- 7- Angkat dan hidangkan



PRODUK	AYAM MASA	K KURMA			
PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	40 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Ayam	- Poton <mark>g 12</mark>	2.2	kg	1	ekor
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air	7	1500	gm	6	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
<mark>Ken</mark> tang	- Potong kecil	200	gm	2	biji 🦯
Ba <mark>wang Besar</mark> Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
C <mark>ili Hijau</mark>	- Potong kasar	20	gm	1	biji

- 1- Panaskan **Pes Mas<mark>ak Korma</mark> dan** air <mark>sebenta</mark>r
- 2- Masukkan ayam masak selama 10 minit hingga 50 % empuk
- 3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili
- 4- Masak lagi selama 15 minit hingga empuk
- 5- Angkat dan hidangkan



PRODUK	DAGING MASAK KURMA				
PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	100 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Daging	- Hiris k <mark>epingan</mark>	1.5	kg	35	keping
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air		2.5	lit	10	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
<mark>Kent</mark> ang	- Potong kecil	200	gm	2	biji 🌈
Ba <mark>wang Besar</mark> Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
C <mark>ili Hijau</mark>	- Potong kasar	20	gm	1	biji

- 1- Panaskan **Pes Masak Korma** d<mark>an</mark> ai<mark>r sebenta</mark>r
- 2- Masukkan daging masak selama 70 minit hingga 70 % empuk
- * Tambah air sedikit jika agak kering
- 3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili
- 4- Masak lagi selama 20 minit hingga empuk
- 5- Angkat dan hidangkan



PRODUK	KAMBING MASAK KURMA				
PORSI / HASIL	12 pax				
MASA PENYEDIAAN	90 minit				
BAHAN		KUANTITI	UNIT	SUKATAN	UNIT
Kambing - Mutton	- Poton <mark>g Kiub 180</mark>	2.2	kg	12	ketul
Pes Masak Korma		750	gm	3	cwn
Air		2500	gm	10	cwn
Santan		200	gm	1	cwn
<mark>Kent</mark> ang	- Potong kecil	200	gm	2	biji 🌈
Ba <mark>wang Besar</mark> Bombay	- Belah 6	100	gm	1	biji
C <mark>ili Hijau</mark>	- Potong kasar	20	gm	1	biji

- 1- Panaskan **Pes Mas<mark>ak Korma</mark> dan** ai<mark>r sebenta</mark>r
- 2- Masukkan kambing masak selama 60 minit hingga 75 % empuk
- * Tambah air sedikit jika agak kering
- 3- Masukkan santan, kentang, bawang dan cili masak lagi selama 20 minit hingga empuk
- 4- Masak lagi selama 20 minit hingga empuk
- 5- Angkat dan hidangkan