

Search

Google Custom

Search

Resep Kue ▾	Aneka Sambal ▾	Camilan ▾	Hidangan Penutup ▾	Resep Masakan ▾
Pengenalan Bahan (http://hobimasak.info/kategori/pengenalan-bahan/)				

[HOME \(HTTP://HOBIMASAK.INFO\)](http://HOBIMASAK.INFO)
 / [MASAKAN INDONESIA \(HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/\)](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/)
 / GEPUK SUNDA

RESEP GEPUK SUNDA ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/RESEP-GEPUK-SUNDA/](http://HOBIMASAK.INFO/RESEP-GEPUK-SUNDA/))

POSTED BY HOBI MASAK ON JAN - 13 - 2013 UNDER MASAKAN INDONESIA
 ([HTTP://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/](http://HOBIMASAK.INFO/KATEGORI/RESEP-MASAKAN/MASAKAN-INDONESIA/))

BAHAN :

- 1 kg daging sapi
- 1/4 kg lengkuas, tumbuk kasar
- 6 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 ons gula merah
- 1 ons gula pasir
- 1/2 sdm asam jawa tanpa biji
- 2 gelas santan kental (dari 1 butir kelapa)
- 1/2 kg minyak goreng
- 11/2 liter air, untuk merebus

CARA MEMBUAT GEPUK SUNDA :

- Cuci daging, tiriskan.
- Panaskan air hingga mendidih.
- Masukkan daging sampai 1/2 empuk.
- Angkat, potong-potong sesuai selera.
- Pukul-pukul dengan pemukul daging.
- Panaskan santan dan air kaldu 1/2 gelas.
- Masukkan semua bumbu.
- Setelah mendidih, masukkan daging yang sudah dipukul-pukul.
- Rebus sampai kuahnya kering.
- Panaskan 5 sdm minyak.
- Goreng daging dengan bumbunya kira-kira 2/3 potong.
- Goreng dengan api sedang.
- Sesekali bolak balik hingga air kaldu daging kering.
- Setelah warna kekuning-kuningan angkat dengan minyaknya. Dan begitu seterusnya.
- Hidangkan dengan taburan bawang goreng.



[\(http://hobimasak.info/resep-gepuk-sunda/\)](http://hobimasak.info/resep-gepuk-sunda/)
 GEPUK SUNDA -

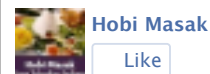
Like 27k

[f \(http://www.facebook.com/HobiMasak\)](http://www.facebook.com/HobiMasak)
[t \(http://twitter.com/HobiMasak\)](http://twitter.com/HobiMasak)
[g+ \(https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3\)](https://plus.google.com/112512736494075818345?prsrc=3)
[r \(http://feeds.feedburner.com/HobiMasak\)](http://feeds.feedburner.com/HobiMasak)
[i \(http://bit.ly/HobiMasakAndroid\)](http://bit.ly/HobiMasakAndroid)
[O \(http://m.hobimasak.info\)](http://m.hobimasak.info)



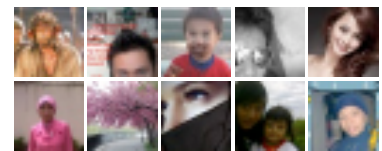
http://gudegkaleng.hobimasak.info/?utm_source=hobimasak.info&utm_medium=banner&utm_content=300&utm_campaign=product

Find us on Facebook



Like

27,201 people like Hobi Masak.



Facebook social plugin

Suka postingan ini? Bagikan dan Tinggalkan komentar di bawah ini, terima

kasih! :)

**RESEP TERKAIT:**

- BEEF VOL AU VENT
(<http://hobimasak.info/resep-beef-vol-au-vent/>)
- SOTO TASIK
(<http://hobimasak.info/resep-soto-tasik/>)
- SOTO BANDUNG
(<http://hobimasak.info/resep-soto-bandung-2/>)
- SEMUR TELUR
(<http://hobimasak.info/resep-semur-telur/>)

SUMBER:

3 Resep Kilat
MasakanKhas Sunda-
Nining
Prikasih"MediaPressindo"
18

Copyright © 2013 Resep Masakan (<http://hobimasak.info>) dan Resep Masakan Indonesia (<http://hobimasak.info/resep-masakan-indonesia/>) oleh Hobi Masak (<http://hobimasak.info>).info

Contact Us (<http://hobimasak.info/contact-us/>)

Privacy Policy (<http://hobimasak.info/privacy-policy/>)

Download Resep Masakan 2012 (<http://hobimasak.info/download-resep-masakan-2012/>)

Gudeg Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/>)

Rendang Kaleng (<http://gudegkaleng.hobimasak.info/rendang-kaleng>)