

Data Resep Terpilih

ID	NAMA MAKANAN	ASAL DAERAH	BAHAN	LANGKAH-LANGKAH
1	Rendang	Sumatera Barat	<p>1 kg daging sapi, potong sesuai selera</p> <p>2 liter santan dari 3 butir kelapa</p> <p>5 lembar daun jeruk</p> <p>2 batang serai, memarkan</p> <p>3 lembar daun kunyit</p> <p>Garam secukupnya</p> <p>Bumbu Halus:</p> <p>10 siung bawang merah</p> <p>6 siung bawang putih</p> <p>100 gram cabai merah keriting</p> <p>2 cm jahe</p> <p>2 cm lengkuas</p> <p>2 cm kunyit</p> <p>1 sdt ketumbar</p>	<p>Cara Membuat:</p> <p>Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan serai, daun jeruk, dan daun kunyit. Tambahkan santan, aduk terus hingga santan mendidih. Masukkan daging sapi, masak dengan api kecil sambil sesekali diaduk agar santan tidak pecah. Masak hingga santan menyusut dan daging empuk. Rendang siap disajikan.</p>