

DAGING MASAK HITAM

Bahan-bahan:

- 1 kilo daging (potong ikut suka)
 - 1 biji kelapa (buat kerisik)
 - 2 sudu besar rempah kurma agromas
 - 8 ulas bawang merah
 - 4 ulas bawang putih
 - 1 batang serai
 - 1 inci halia
 - 1 inci lengkuas
 - 1 sudu besar lada hitam
- } Ditumbuk
- Sedikit kismis hitam
 - 2 sudu makan gula hitam
 - 3 sudu minyak sapi dan minyak masak
 - 3 helai daun pandan
 - 1 bungkus rempah tumis
 - Sedikit garam dan serbuk perasa
 - 4 sudu makan kicap pekat
 - ½ tin susu cair

Cara masakan:

Kismis hitam, kicap pekat, gula hitam, lada hitam, kerisik digaulkan dengan daging dan perap 20-30 minit. Panaskan minyak dan tumiskan rempah tumis, masukkan daun pandan kemudian minyak sapi. Setelah itu masukkan bahan yang ditumbuk dan biarkan kuning. Masukkan daging yang diperap tadi barulah masukkan rempah kurma. Apabila sudah mendidih masukkan susu cair dan seterusnya biar mendidih hingga kering. Akhir sekali masukkan garam dan serbuk perasa secukup rasa.