

ROTI DAGING REMPAH KURMA AGROMAS

Bahan-bahan:

500 gm daging cube kecil
1 batang carrot dipotong dadu
½ paket rempah kurma agromas
1 sudu teh lada sulah
125 gm butter
½ kotak keju parut
1 inci halia
1 biji telur
3 cawan air
1 cawan bawang goreng
Garam secukup rasa
½ sudu besar gula
2 tangkai daun sup
Lada merah dicincang halus
1 sudu besar serbuk cili agromas

Cara masakan:

1. Daging cincang diperap dengan halia, garam dan lada sulah selama 10 minit.
2. Tumiskan rempah kurma yang telah dicampur dengan serbuk cili hingga garing dan kacau hingga rata.
3. Masukkan daging rata kemudian baru masukkan bawang goreng dan ½ sudu besar keju parut dan kacau.
4. Sumbatkan inti daging tadi kedalam setiap mangkuk roti tadi dan taburkan dengan daun sup lada merah yang telah dicincang serta lebihan keju.