

DAGING KERING

Dried Beef

BAHAN-BAHAN

- 1 kg daging
- 1/2 cawan garam (secukup rasa)
- 2-3 ulas bawang putih (ditumbuk hancur)
- 1 labu bawang besar
- 3-4 biji lada hijau (dihiris)

CARA-CARA

- Basuh daging yang dipotong 1-1 1/2 inci tebal. Toskan.
- Gaul daging dengan garam dan bawang putih. Biarkan selama 2 hingga 3 jam.
- Kemudian, cucuk dengan dawai untuk dijemur di bawah panas matahari.
- Jemur selama beberapa hari sehingga benar-benar kering. Kebiasaannya mengambil masa tujuh hingga sepuluh hari.
- Bila sudah cukup kering, angkat.
- Goreng separuh masak. Angkat, dan ditumbuk sehingga isinya hancur.
- Kemudian goreng sekali lagi hingga agak garing bersama bawang besar dan lada hijau.

INGREDIENTS

- 1 kg beef
- 1/2 cup salt (to taste)
- 2-3 cloves garlic (pounded well)
- 1 onion
- 3-4 green chillies (sliced)

METHOD

- *Slice the meat into 1-1 1/2 inches thick and then rinse and drain it.*
- *Season the meat with salt and garlic. Marinate it for 2 to 3 hours.*
- *Use skewers to pierce the meat and dry it in the hot sun for a few days. It may even take seven to ten days for the meat to be properly dried.*
- *Once dried, pound the meat and fry.*
- *Remove the meat from the pan and pound again.*
- *Fry the meat for the second time and add in the onion and chillies before serving.*