



Leor Sukabumi

Oleh Bang Bango

Resep Leor ini khas Sukabumi dan rasanya mirip semur, tapi lebih segar karena ditambah tomat dalam kuahnya. Boleh dicoba untuk akhir pekan nanti!



Bahan - Bahan

- 1) 500 gram daging sapi bagian pipi, dipotong-potong
- 2) 1.000 ml air
- 3) 7 sendok makan Kecap Manis Bango
- 4) 1/2 Sendok teh garam
- 5) 2 sendok teh pala bubuk
- 6) 1/2 sendok teh lada putih bubuk
- 7) 2 buah tomat, dipotong-potong
- 8) bawang goreng untuk taburan

Cara Pembuatan

- 1) Rebus daging pipi sapi sampai berubah warna.
- 2) Tambahkan Kecap Manis Bango, garam, pala bubuk, dan lada putih bubuk. Aduk rata.
- 3) Masukkan tomat. Masak sampai matang.
- 4) Sajikan bersama taburan bawang goreng.