Rendang Idul Adha untuk Anda yang Diperantauan



Tidak ada yang lebih menyenangkan daripada berkumpul dengan keluarga, kerabat, dan orang-orang yang Anda sayangi di Hari Raya Idul Adha. Menikmati lezatnya hidangan-hidangan dari resep masakan Indonesia, dan saling bertukar kabar serta cerita-cerita seru yang selama ini terlewatkan.

Namun, bagaimana jika pekerjaan atau tugas-tugas kuliah Anda di perantauan tidak memungkinkan Anda untuk pulang dan menemui keluarga di rumah? Salah satu solusi untuk mengobati kekecewaan Anda yang tidak dapat berkumpul dengan keluarga adalah dengan memasak dan menikmati masakan Indonesia buatan Anda sendiri.

Dengan menyantap hidangan yang biasa dinikmati bersama keluarga, kesedihan dan kerinduan Anda akan rumah dan keluarga akan terobati. Resep rendang daging sapi adalah salah satu resep kuliner yang dapat Anda coba. Selain lezat dan mengingatkan Anda pada rumah, resep rendang daging sapi ini juga praktis untuk dikonsumsi setelah berhari-hari karena hidangan rendang akan semakin nikmat dikonsumsi semakin lama daging tersebut disimpan, tentunya dengan cara penyimpanan yang benar.
Hal ini tentunya sangat menguntungkan bagi Anda yang tinggal di perantauan, karena Anda dapat mengonsumsi rendang ini di hari-hari mendatang, sehingga dapat lebih menghemat waktu Anda dalam mempersiapkan makanan. Praktis untuk Anda yang tinggal di perantauan, bukan? Mungkin Anda mengira bahwa membuat rendang itu susah, namun ternyata untuk memasak resep rendang daging sapi ini ada trik mudah yang dapat Anda ikuti.

Anda hanya tinggal membiarkannya matang sempurna di atas kompor. Salah satu rahasia agar resep rendang daging sapi ini semakin lezat adalah dengan tidak mengaduk-aduk bumbu dan rempah-rempah, serta membiarkan bumbu tersebut meresap dengan sempurna ke dalam daging sapi Anda dengan cara memasaknya dengan lambat atau dengan teknik slow-cooking.

Mudah, lezat, dan praktis dikonsumsi di kemudian hari, resep rendang sapi ini sangat cocok untuk Anda yang tinggal di perantauan. Ingin mengobati rasa rindu kepada keluarga dan kerabat anda saat Idul Adha jauh dari rumah? Jangan ragu-ragu untuk mencoba resep masakan Indonesian ini, ya!

Sources:
-sbs.com.au/food/recipes/beef-rendang-rendang-daging diakses pada 26 September 2014.
-dailycookingquest.com/by-cuisine/indonesian/rendang-sapi-padang-padang-style-beef-rendang diakses pada 26 September 2014.
-deliciousmagazine.co.uk/recipes/indonesian-beef-rendang
Diakses pada 26 September 2014.