

Resep Masakan Tradisional Pallu Konro

Ditulis oleh Rina Ariyani
Senin, 18 Februari 2013 02:47 -

Resep Masakan Tradisional Pallu Konro



[Resep masakan tradisional](#) khas orang Makassar ini rasanya gurih banget. Daging iga yang lezat berpadu dengan bumbu bumbu tradisional yang sedap. Sebagai tip sebelum daging iga dimasak, bungkus daging iga menggunakan daun pepaya dalam waktu 15 menit, agar dagingnya lebih cepat lunak dan rasanya sedap.

Yang harus disiapkan :

3 sendok makan vegetable oil atau minyak sayur

750 gram iga sapi, agar tulang tidak lepas dari daging anda bisa mengikatnya menggunakan benang katun

1 ½ Liter air

1 sendok makan garam atau sesuai selera

1 sendok teh merica bubuk

1 sendok makan air asam Jawa

3 sendok makan kecap manis

1 ikat daun kemangi

2 buah cabai merah, diiris dengan tipis

Haluskan semua bahan ini:

10 buah bawang merah

5 siung bawang putih

2 sendok teh ketumbar

3 cm kunyit

3 buah keluwak, ambil isinya

2 buah cengkih

Cara membuat resep masakan tradisional pallu konro :

Siapkan wajan, masukan minyak sayur, nyalakan api lalu tumis bahan yang sudah dihaluskan hingga matang.

Masukan iga sapi, kemudian aduk sampai berubah warna. Beri air, tutuplah pancinya kemudian lanjutkan memasak sampai mendidih

Beri garam, merica bubuk serta air asam jawa. Jika daging iga sudah lunak, tambahkan kecap manis, lalu aduk hingga semua bumbu merata

Resep Masakan Tradisional Pallu Konro

Ditulis oleh Rina Ariyani
Senin, 18 Februari 2013 02:47 -

Biarkan sebentar dengan api kecil.
Sajikan bersama taburan daun kemangi serta irisan cabe merah

Takaran 8 porsi estimasi waktu pembuatan 40 menit

=====

Indonesia kaya dengan pusaka kuliner yang lezat. Semua wilayah memiliki masakan tradisional nya sendiri, kami berusaha mengumpulkan seluruh masakan Indonesia menjadi [resep masakan nusantara](#)

, agar

[resep masakan khas Indonesia](#)

ini tidak hilang ditelan waktu. Beberapa resep sudah kami kategorikan seperti

[resep masakan sunda](#)

,

[resep masakan aceh](#)

,

[resep masakan jawa timur](#)

dan

[resep masakan jawa tengah](#)