

Bakso

BAHAN-BAHAN

1. 5 ulas bawang merah kecil
2. Bawang putih
3. Halia
4. Lada putih
5. Buah keras
6. 4 sekawan
7. 2 batang serai
8. Beef Ball Bebola
9. Akar daun sup
10. 2 kiub daging
11. Perasa

BAHAN-BAHAN SAMBAL

1. Cili api segenggam
2. Cuka
3. 3 ulas bawang putih

CARA-CARA MEMASAK

1. Kisar bawang merah kecil, bawang putih, halia, lada putih dan buah keras.
2. Kemudian, tumiskan dan masukkan herba 4 sekawan, 2 batang serai lalu tumis sehingga pecah minyak.
3. Kemudian, masukkan daging dan Beef Ball. Jika ada akar daun sup, boleh masukkan supaya sup harum.
4. Selepas itu, masukkan 2 kiub daging dan perasa.
5. Setelah itu, untuk sambalnya pula, kisarkan cili api segenggam cuka dan 3 ulas bawang putih dan sedikit perasa.
6. Akhir sekali, boleh gunakan apa sahaja jenis mee kesukaan anda

