Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia

Prolite – Hari Raya Idul Adha adalah momen di mana kebanyakan orang akan menikmati berbagai makanan dari olahan daging kurban baik sapi maupun kambing.

Untuk kaum hawa masih bingung daging kurban akan diolah menjadi apa, atau mungkin bosan dengan olahan sate saja.

Kami memberikan beberapa menu olahan daging yang dapat menjadi sajian istimewa dan lezat.

Baca Juga:Daun Kari: Rahasia Dapur Asia untuk Turunkan Kolesterol Pasca Idul Adha

Berbagai resep ini diharapkan dapat menambah semarak perayaan Idul Adha tahun ini, sekaligus memperkaya khazanah kuliner Indonesia.

1. Tongseng Kambing

Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia



SHUTTERSTOCK

Tongseng kambing adalah hidangan khas Indonesia yang terbuat dari potongan daging kambing yang dimasak dengan bumbu rempah-rempah, serta tambahan sayuran seperti kubis, tomat, dan daun bawang.

Rasa tongseng kambing kompleks dengan sentuhan gurih, pedas, dan sedikit manis. Daging kambingnya lembut dan beraroma khas, diimbangi dengan kuah yang kental dan kaya rempah serasi dengan rasa sayuran yang segar. Biasanya disajikan dengan nasi putih hangat.

Baca Juga:7 Tips Konsumsi Daging Kambing yang Aman untuk Penderita Hipertensi

2. Gulai Kambing



Restinawindu

Bingung Mau olah Daging Kurban, Berikut 7 Menu Kuliner Khas Indonesia



Baca Selanjutnya
Diskon Tarif Listrik Dibatalkan, Presiden Ganti dengan BSU Rp 300.000 per Bulan