



## Tumis Buncis Daging Cincang

Oleh Sweethy Amore

Ini adalah kreasi masakan tumisan sayur yang disukai seluruh anggota keluargaku. Cara membuatnya mudah dan pastinya lebih lezat jika ditambah kecap Bango. Coba yuk

### Bahan - Bahan

- 1) 250 gram buncis muda / baby buncis
- 2) 100 gram daging sapi cincang
- 3) 1 buah bawang bombay iris halus
- 4) 3 buah bawang putih, keprek dan cincang halus
- 5) 1/2 sdm minyak wijen
- 6) 1/2 sdm minyak goreng
- 7) 1 sdm kecap asin
- 8) 1/2 sdt garam
- 9) 1/4 sdt lada bubuk
- 10) 1 sdt gula pasir
- 11) 3 buah daun bawang, potong - potong 2cm
- 12) 1 sdm kecap manis BANGO



### Cara Pembuatan

- 1) 1. Siangi buncis, cuci bersih dan potong memanjang kurang lebih 2-3cm
- 2) 2. Panaskan minyak wijen dan minyak goreng dalam wajan, tumis bawang putih dan bawang bombay sampai layu dan harum.
- 3) 3. Masukkan daging sapi cincang, tumis bersama bawang putih dan bawang bombay sampai benar-benar matang.
- 4) 4. Masukkan potongan buncis, aduk-aduk merata. Tambahkan garam, lada bubuk dan gula pasir dan kecap manis BANGO. Aduk lagi sampai rata dan buncis 1/2 matang, kurang lebih 2 menitan.
- 5) 5. Masukkan potongan daun bawang, aduk merata saja, matikan api. Tuang dalam piring saji dan sajikan.