

## **Resepi Rendang Tok (Resepi Tradisi Perak)**



### **Bahan:**

- 1 1/2 kg daging (dipotong dadu mengikut saiz dikehendaki)
- 3 liter santan
- 1 biji kelapa parut (sangai, jadikan kerisik) sedikit isi kelapa (dihiris kecil, jadikan kepingan dan disangai)
- 2 helai daun kunyit beberapa helai daun salam
- 3 batang serai (dititik)
- 1 batang kulit kayu manis
- 4 biji bunga lawang
- 10 biji bunga cengkih
- 1 1/2 keping gula nipah/kabung/melaka
- Garam secukup rasa
- Minyak untuk menumis

### **Bahan disangai (goreng tanpa minyak)**

- 1 1/2 sudu makan jintan manis
- 1/2 sudu makan jintan putih
- 2 sudu makan biji ketumbar

### **Bahan kisar**

- 20 biji cili kering (rendam dulu)
- 1 sudu teh lada hitam
- 10-15 biji bawang merah
- 1 labu bawang besar
- 5 ulas bawang putih
- 3 sm lengkuas
- 5 batang serai
- 5 sm halia
- 3 sm kunyit hidup
- Bahan yang disangai tadi

### ***Caranya***

- Mula-mula perapkan daging dengan sedikit bahan kisar.
- Panaskan minyak dan tumiskan serai, kulit kayu manis, bunga lawang, bunga cengkih dan bahan kisar. Masakkan rempah itu dahulu.
- Masukkan daging yang diperap beberapa jam tadi. Kacau.
- Masukkan santan, gula Melaka/kabung, garam, separuh dar kerisek, daun salam dan daun kunyit yang telah dicarik. Kacau sedikit, biarkan ia masak. `tambah air jika perlu'
- Bila daging nampak empuk, masukkan semua baki kerisik dan kelapa kepingan kecil yang disangai tadi, kacaukan. Masakkan rendang tok ini biar betul-betul kering.

### **TIP**

- Rendang Tok ini mesti kering dan ia akan bertukar warna kehitaman.
- Daun salam adalah bahan kesenian rendang Tok.