



PIPIKAULA

DRIED BEEF (HAWAIIAN SNACK)

SERVES 16 (SERVING SIZE = 1 OUNCE/4 PIECES)

English

INGREDIENTS:

- 4 lbs. Flank Steak, Brisket, Chuck Steak or Short Ribs
- 1/3 Cup Red Hawaiian Salt or Rock Salt
- 1/4 Cup Water
- 1/2 Cup Soy Sauce
- 2 Tbsp Brown Sugar
- 2 Cloves Garlic, minced
- 1 Tbsp Vegetable Oil

DIRECTIONS:

1. Slice meat across the grain. Make slices 1/4" thick and 6-8" long.
2. Sprinkle with salt and drizzle with water and let stand for 60 minutes.
3. Mix soy sauce, brown sugar, garlic and vegetable oil in a small bowl. Marinate Meat for overnight.
4. Lay meat slices on a rack, over a baking pain. Dry the meat under the hot sun for one day, turning occasionally. You can also bake the meat in an oven at 125 degrees for 8 hours to gain the same result.
5. Brown meat over charcoal or fry in a pan to serve it hot. Also delicious if served cold. Enjoy!

NUTRITION FACTS PER SERVING:

Calories 55; Total Fat 3g; Saturated Fat 1g; Sodium 2624mg; Total Carbohydrates 2g; Dietary Fiber 0g; Sugars 2g; Protein 9g





PIPIKAULA `AI MĀMĀ HAWAI`I

HA'AWINA 'AI: 16 (1 `AUNAKI, A
I`OLE 4 MAU `ĀPANA)

Hawaiian

NĀ MEA HO`OHUI:

- 4 paona `opu pipi, umauma pipi, `ūhā pipi, iwi `ao`ao pipi
- 1/3 kī`aha alaea a i`ole ka pa`akai Hawai`i
- 1/4 kī`aha wai
- 1/2 kī`aha koiū
- 2 puna pākaukau kōpa`a `ula`ula
- 2 `ōpu`uhame `oki`oki`ia
- 1 puna pākaukau `aila meakanu

NĀ `ŌKUHI:

1. E Kaha ka `i`o i ka `īniha hapahā laulā me ka `īniha `eono - `ewalu loa.
2. E kāpī i ka pa`akai. Pī wai a waiho ka `i`o ma ka `ao`ao no ho`okahi hola.
3. E ho`ohui ke koiū, ke kōpa`a, ka `aka`akai pilau a me ka `aila. Ho`oma`ū ka `i`o i ke kai mai ka pō i ke ao.
4. E waiho ka `i`o kau i kahi haka kaula`i ma luna o kekahi `oma. E ho`omalolo ka `i`o i ka lā wela no ho`okahi lā. Aia aku aia mai, e huli ka `i`o. E pūlehu a i`ole palai ka `i`o ma ka pā, a hā`awi aku ka `i`o wela. Maika`i pū inā anu.
5. Inā `a`ole `oe makemake e ho`omalolo ka `i`o i ka lā, hiki ke waiho ka `i`o i ka `oma ma kahi o 125 kēkelē no 8 mau hola.

NUTRITION FACTS PER SERVING:

Calories 55; Total Fat 3g; Saturated Fat 1g; Sodium 2624mg; Total Carbohydrates 2g; Dietary Fiber 0g; Sugars 2g; Protein 9g





PIPKAULA

CARNE SECA (SNACK HAWAIANO)

PORCIONES 16 (EL TAMAÑO DE LA
PORCIÓN ES DE 1 ONZA, O ALREDEDOR
DE 4 PIEZAS DE CARNE SECA)

Spanish

INGREDIENTES:

- 4 libras de bistec de falda, pecho de res, chuck o costillas
- 1/3 de taza de sal roja hawaiana o sal gruesa
- 1/4 de taza de agua
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 2 dientes de ajo picados
- 1 cucharada de aceite vegetal

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN:

1. Cortar la carne a lo largo de la veta con un grosor de 1/4 de pulgada y una longitud de 6 a 8 pulgadas. Espolvorear con sal. Rociar con agua y dejar reposar durante 1 hora.
2. Mezcle la salsa de soja, el azúcar, el ajo y el aceite. Deje marinar la carne toda la noche.
3. Colocar las rodajas de carne en una rejilla sobre una bandeja de horno. Secar la carne al sol durante un día, dándole vuelta de vez en cuando. Dorar la carne al carbón o freirla en una sartén para servirla caliente. También está buena fría.
4. Si no quiere secar la carne al sol, puede dejar la carne en el horn a unos 125 grados, lo que le llevará unas 8 horas.

NUTRITION FACTS PER SERVING:

Calories 55; Total Fat 3g; Saturated Fat 1g; Sodium 2624mg; Total Carbohydrates 2g; Dietary Fiber 0g; Sugars 2g; Protein 9g





PIPKAULA AK

DRIED BEEF (HAWAIIAN SNACK EO)

JONAN AJEJ EO: 16 AJEJ/KŌJ(JOÑAN EO IL
JUŌN AJEJ 1 OUNCE, AK 4 BUKŌN IN
DRIED BEEF KO)

Marshallese

INGREDIENTS:

- 4 lbs in flank steak, brisket, chuck steak or short ribs
- 1/3 kap in salt in hawaii ne ebirōrō, ak salt deka jidik kane
- 1/4 kap in aibōj
- 1/2 kap in jouju
- 2 Tbsp in bōraun juka ne
- 2 clove iidrikdrik
- 1 Tbsp V-Oil ne

KULEN KŌMATTE:

- Mwijiiti kanniek ko ilo tu-depakkpak in 1/4 inches, 6-8 aetokan. Utidrikdriki kon salt. Utidrikdriki kon aibōj im kotlak bwe en komat 1 awa.
- Kareiki kon jouju, juka, garlic im oil. Jone kanniek ko juon boñ.
- Likūt kanniek ko ioon jikin kōmat eo ilowan juōn pan in kōmat. Kō-mōraiki kanniek ko kakutkut ukukōti iumin al iumin juon wōt raan. Kanniek bōraun ioon jaarkool ak būraeiki ilo pan im mona ilo ien eo rej bwil. Borainwot emman ilo mōlo.
- Elane kwojjab kōnan kōjeeki, kwomaroñ likūt ilo oven eo am kōn 125 joñan bwil eo, eo im enaaj bōk 8 awa in.

NUTRITION FACTS PER SERVING:

Calories 55; Total Fat 3g; Saturated Fat 1g; Sodium 2624mg; Total Carbohydrates 2g; Dietary Fiber 0g; Sugars 2g; Protein 9g

