

Nasi Lemak

Hidangan untuk 5 orang



Nasi Lemak

- 270g - 1(3/4) Cawan nasi
 - 40g - (4) Bawang merah, hiris
 - 5g - (1 ulas) bawang putih, cincang
 - 200ml - (1 cawan) Air
 - 350ml - 1(3/4) Cawan santan cair
 - 20g - (2) Daun pandan
 - 3g - (1/2 Sk) Garam
- * masak seperti nasi biasa

Sambal Tumis

- 20g - (20 biji) Cili kering, kisar
- 5g - (1 ulas) Bawang putih, kisar
- 40g - (4 biji) Bawang merah, kisar
- 90g - (1 biji) Bawang besar, hiris
- 25g - (1 Sb) Asam jawa, dicampur dengan 60ml Air
- (1/3 cawan) Air
- 3g - (1/2 Sk) Garam
- 10g - (1 Sb) Gula
- 20g - (2 Sb) Minyak sayur

Penyediaan Sambal

- Panaskan minyak dan masukkan bahan kisar masak hingga terbit minyak.
- Masukkan sedikit air dan masak lagi hingga bahan-bahan tadi benar-benar garing.
- Masukkan air asam jawa, perasakan dengan gula dan garam.
- Akhir sekali masukkan bawang besar, masak sehingga layu. Sedia dihidang bersama ikan bilis goreng, telur rebus dan timun.

Kandungan Nutrien 1 Hidangan

Kalori: 396.03	Lemak: 18.18
Karbohidrat: 19.53	Protein: 7.46