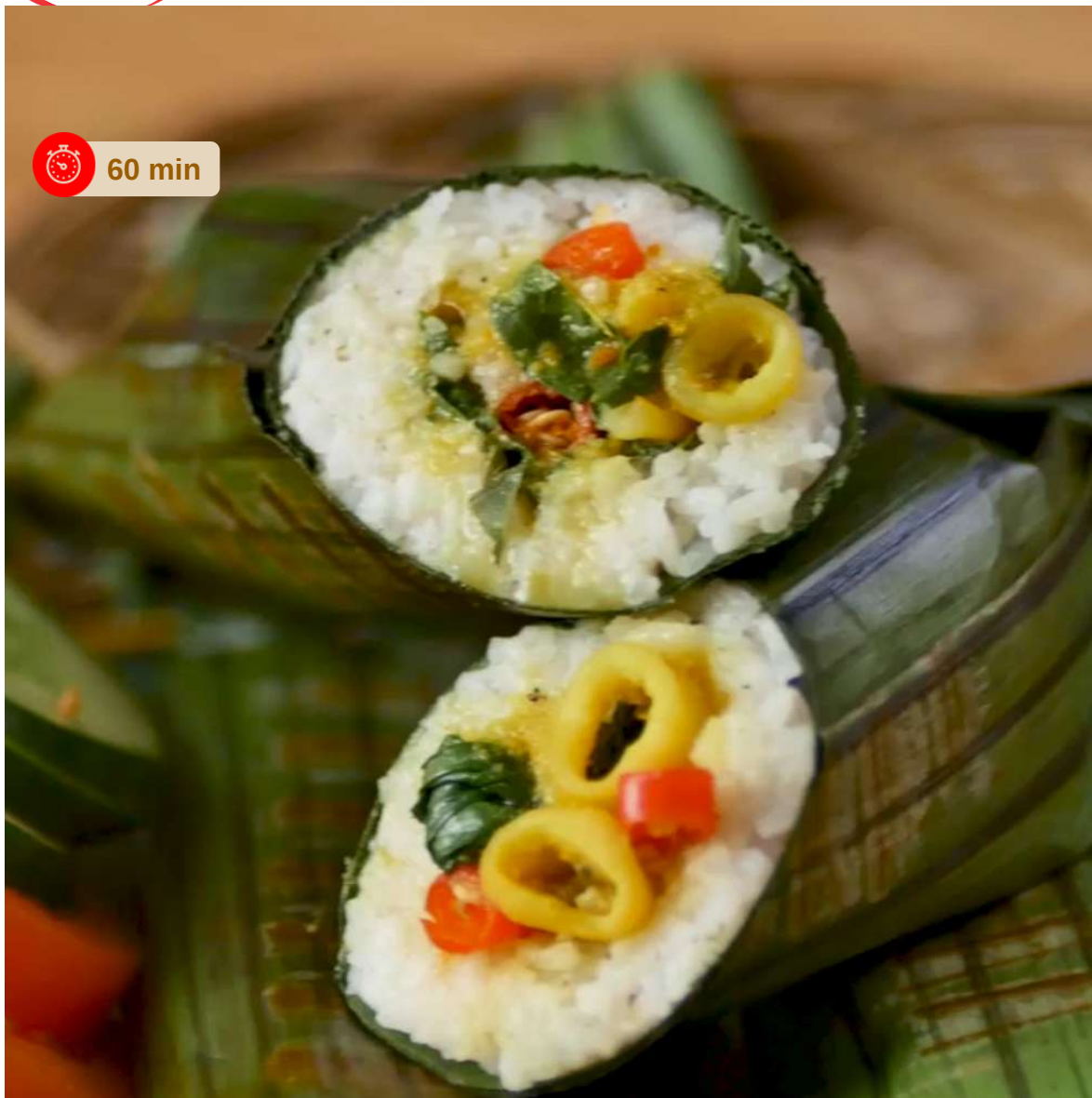




60 min



Nasi Bakar Cumi Pedas

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 2 pack Sasa Santan Bubuk
- 400 gr beras
- Air, secukupnya
- Daun pisang, secukupnya
- 1 sdt garam
- 1 sdt Sasa Penyedap Rasa
- 1 batang serai
- 1 buah lengkuas
- 2 lembar daun salam
- 500 gr cumi

CARA MEMBUAT

1. Campurkan beras, Sasa Santan Bubuk, daun salam, serai, lengkuas, garam, gula dan air ke magic jar. Masak hingga matang.
2. Masukkan bawang merah, bawang putih, kemiri, kunyit, jahe, lengkuas, kecap asin, saus tiram, kecap manis, garam, Sasa Penyedap Rasa, dan air lalu blender hingga halus.
3. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan daun salam, dan cumi aduk hingga rata. Tuangkan garam dan Sasa Penvedan Rasa masak hingga matang



Melezatkan!

- sematkan tusuk gigi di kedua ujungnya. Bakar hingga matang.
5. Nasi Bakar siap disajikan.