Melezatkan!

Nasi Bakar Peda

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 3 ekor Ikan Peda
- Minyak Goreng secukupnya
- 1 sdm Air Jeruk Nipis
- 6 siung Bawang Putih, iris tipis
- 8 siung Bawang Merah, iris tipis
- 3 buah Cabe Merah besar, iris tipis
- 3 buah Cabe Hijau besar, iris
- Sasa Bubuk MSG
- Daun Pisang secukupnya

CARA MEMBUAT

- Cuci bersih ikan peda, keringkan dengan lap. Goreng hingga matang, angkat. Biarkan dingin. Setelah dingin suwir-suwir. Aduk dengan air jeruk nipis, sisihkan.
- Panaskan 2 sdm minyak goreng, tumis bawang merah, bawang putih, cabe merah dan cabe hijau hingga layu. masukkan lengkuas dan daun salam, aduk. Tambahkan daun melinjo dan petai, aduk hingga layu. Masukkan ikan peda suwir dan Sasa Bubuk MSG, aduk hingga seluruh bahan cukup matang, angkat.
- Campur nasi putih dan ikan peda tumis, aduk hingga rata. Bagi adonan menjadi 4 bagian.
- Siapkan daun pisang untuk membungkus. Bubuhkan 1 iris lengkuas dan 1 potong daun salam di setiap bungkus, taruh 1 bagian adonan nasi. Gulung hingga rapat, semat ujungnya dengan lidi.
- Panaskan pemanggang, taruh nasi bugkus di atasnya, bakar hingga aromanya keluar, angkat. Siap disantap.