



60 min



Nasi Bali

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 500 gr nasi putih

Satai Lilit:

- 150 gr daging ikan tenggiri haluskan
- 1 sdm minyak sayur
- 3 sdm kelapa parut
- 1 kuning telur
- 1 sdt gula pasir
- 1 sdt air jeruk limau
- 3 lembar daun jeruk, iris halus
- 5 batang sereh
- Garam, secukupnya
- 1/2 sdt [Sasa Bubuk MSG](#)

Bumbu Halus:

- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah
- 1 cm kencur
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1/2 sdt terasi

Pelengkap:

- Jukut urap, secukupnya
- Telur Pindang, secukupnya



Melezatkan!

1. Satai lilit: Tumis bumbu halus hingga harum. Angkat. Lalu campurkan dengan bahan lainnya, aduk hingga rata.
2. Tambahkan Sasa Bubuk MSG secukupnya dan aduk rata kembali.
3. Ambil satu sendok makan adonan, pipihkan lalu lilitkan ke batang sereh, sambil dipadatkan. Kukus selama 15 menit.
4. Kukus sate lilit selama 15 menit.
5. Bakar sambil di bolak balik hingga matang dan kering. Angkat.
6. Penyajian: Siapkan piring saji, letakkan nasi, tambahkan sate lilit dan pelengkap lainnya.