



Melezatkan!

30 min



## Nasi Lemak

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 300 gr beras, cuci bersih
- 500 ml santan
- 10 buah cabai rawit hijau
- 4 siung bawang merah, iris kasar
- 2 lembar daun salam
- Garam secukupnya
- 50 gr teri nasi, goreng

### Pelengkap:

- 1/2 ekor ayam, potong
- 250 gr tempe goreng
- 250 gr tahu putih
- 500 ml air
- Minyak goreng secukupnya
- 1 bungkus Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning

### CARA MEMBUAT

1. Masukkan beras ke dalam rice cooker, tuang santan cair, cabai rawit, bawang merah, daun salam, dan garam, aduk rata. Masak hingga matang, angkat.
2. Didihkan air, masukkan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Goreng Kuning, potongan ayam, tempe dan tahu, aduk rata.
3. Masak selama 15 menit hingga bumbu meresap, angkat goreng ayam, tahu dan tempe hingga matang.
4. Siapkan Nasi Lemak, taburkan teri goreng di atas nasi dan sajikan bersama pelengkap selagi hangat.