



40 min



Nasi Liwet Teri

DESKRIPSI

3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr beras
- 50 gr teri medan
- 8 siung bawang merah
- 5 siung bawang putih
- 15 buah rawit atau sesuai selera
- 3 lembar daun salam
- 2 batang serai
- 5 lembar daun jeruk
- 2 pack [Sasa Santan Omega 3](#)
- 250 ml air
- 1/2 sdt [Sasa MSG](#)
- garam secukupnya
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak goreng teri hingga kuning dan garing, angkat.
2. Gunakan sisa minyak untuk menumis bawang merah, bawang putih, setelah harum tambahkan rawit putih dan Sasa MSG aduk rata



Melezatkan!

- sebagian dari tumisan bawang, teri, Sasa Santan, air, dan sedikit garam (karena teri sudah asin).
4. Masak hingga nasi matang.
 5. Sajikan dengan taburan teri dan tumisan bawang.