



Melezatkan!



40 min



Nasi Samin Bakwan Jagung

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 250 gram Beras, cuci bersih
- 1 sdm Margarin
- 2 sdm Minyak Samin
- 4 sdm Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi
- 800 ml Air

BUMBU HALUS:

- 1 sdm Bawang Merah goreng, haluskan ,
- 1 sdm Bawang Putih goreng, haluskan
- 1/4 sdt Cengkeh bubuk
- 1/4 sdt Pala Bubuk
- 1/4 jinten Bubuk
- 1/4 sdt Kayu Manis bubuk
- 1 sdt Bumbu Kari

BAHAN BAKWAN JAGUNG:

- 4 buah jagung manis, dipipil
- 1 bungkus Sasa Tepung Bakwan Spesial 250 gr
- 240 ml Air
- Minyak Goreng secukupnya

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

- Panaskan margarin dan minyak samin lalu masukkan semua bumbu halus, tumis hingga harum.
- Masukkan Sasa Bumbu Ekstrak Daging Sapi, air, dan beras. Masak sampai air meresap sambil diaduk rata.
- Kukus hingga matang dan sajikan. Nasi samin dapat disajikan dengan kari kambing dan acar mentimun.

CARA MEMBUAT BAKWAN:

- Larutkan 1 bungkus Sasa Tepung Bakwan Spesial dengan air dan masukan jagung manis, aduk hingga rata.
- Ambil adonan secukupnya dan goreng di minyak panas hingga kuning keemasan. Tiriskan.