Melezatkan!



Nasi Tumpeng Komplit

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN
Nasi Kuning:

- 1 liter beras
- 5 lembar daun salam
- 5 batang sereh
- 10 lembar daun jeruk
- 30 gram lengkuas
- Sasa Santan Bubuk
- 3 sdt kunyit bubuk
- Sasa Kaldu Ayam
- Air, secukupnya

Gepuk:

- 1,5 kg daging ayam bagian paha
- Sasa Kaldu Sapi
- Sasa Santan Bubuk
- Sasa Bumbu Ayam Kalasan
- 1/5 liter air

Ayam Goreng Gurih:

- 1 ekor ayam utuh
- Sasa Kaldu Ayam
- 150 ml air
- 3 sdm minyak

Telur Semur:

- 8 butir telur
- Sasa Kaldu Ayam

Melezatkan!

- Sasa Santan Bubuk
- 8 sdm kecap manis
- 3 batang sereh
- 8 lembar daun jeruk
- 3 lembar salam
- 1 sdt ketumbar bubuk

Tempe Goreng Garing:

- Tempe, potong-potong
- Sasa Kaldu Sapi
- 300 ml air
- 1/2 sdt soda kue

Orek Tempe:

- 500 gr tempe
- 200 gr kacang tanah
- 30 gr teri medan goreng kering
- Sasa Kaldu Ayam
- 8 sdm gula pasir
- 5 butir jeruk nipis
- 3 sdm minyak
- 3 bawang merah
- 5 cabe merah keriting

Kentang Balado:

- 5 bawang merah
- 3 bawang putih
- • 200 gr cabai merah
- 200 gr cabai merah keriting
- 2 tomat merah

Mie Goreng:

- 500 gr mie telur
- 4 bawang putih
- 1 bawang bombay
- 2 butir telur, kocok
- Sasa Kaldu Sapi
- Kecap manis
- 2 sdt minyak wijen
- 2 sdt kecap inggris

BAHAN LAINNYA :

- 8 lembar daun jeruk
- 8 jeruk nipis
- 1 kg potong dadu
- Petai
- 300 gr ati sapi
- Sasa Kaldu Sapi
- Gula pasir, sesuai selera

Melezatkan!

CARA MEMBUAT
Nasi Kuning:

1. Cuci bersih beras.
2. Berikan kunyit bubuk, salam, sereh, lengkuas, daun jeruk, Sasa Santan Bubuk, Sasa Kaldu Ayam, dan air.
3. Aduk rata.
4. Lalu masak dengan penanak nasi hingga nasi tanak sempurna.

Gepuk:

1. Iris daging sapi setebal 1 cm.
2. Panaskan air, lalu masukkan irisan daging, Sasa Kaldu Sapi, Sasa Santan Bubuk, Sasa Bumbu Ayam Kalasan.
3. Aduk rata.
4. Masak hingga air asat.
5. Setelah itu, tiriskan daging lalu geprek daging hingga pipih.
6. Kemudian panggang daging diatas wajin hingga berwarna kecoklatan.

Ayam Goreng Gurih:

1. Aduk sasa kaldu, air, dan juga minyak hingga bercampur rata.
2. Kemudian campurkan dengan potongan ayam dan diamkan selama 1 jam hingga bumbu meresap ke dalam daging ayam.
3. Setelah 1 jam goreng ayam hingga matang selama kurang lebih 9 menit.

Telur Semur:

1. Didihkan 1 liter air.
2. Masukkan telur yang teah direbus dan dikupas kulitnya.
3. Masukkan bumbu lainnya secara bersamaan.
4. Masak hingga air mengnetal dan rasa yang pas dan telur siap disajikan.

Tempe Goreng Garing:

1. Aduk soda kue, air, dan juga Sasa Kaldu Sapi
2. Setelah larut, rendam tempe dengan air itu selama 30 menit.
3. Kemudian goreng tempe hingga kering.

Orek Tempe:

1. Panaskan wajan dengan sedikit minyak.
2. Tumis irisan bawang merah dan juga irisan cabe mereah keriting.
3. Kemudian masukkan tempe, kacang dan juga teri aduk rata.
4. Kemudian masukkan bumbu lainya adu hingga benar benar gula larut.

Kentang Balado:

1. Tumis giingan bumbu halus hingga matang sempurna dengan daun jeruk.
2. Setelah bumbu tidak berbau langu , tambahkan sedikit air.
3. Aduk kembali.
4. Masukkan pete, kentang potong dadu yang telah digoreng, potongan ati sapi yang digoreng.
5. Aduk rata, setelah rata, masukkan bumbu kaldu, gula, perasan jeruk limo.
6. Kentang balado siap disajikan.

Mie Goreng:

1. Panaskan wajan hingga benar benar panas.
2. Masukkan kecokkan telur dan orak arik

4. Kemudian masukkan mie, dan juga bumbu bumbu lainnya. Dan siap disajikan.