



 60 min

## Tumpeng Mini Dirgahayu

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras (untuk nasi kuning), cuci bersih dan tiriskan
- Jinten, bubuk sereh, garam, salam, dan daun jeruk
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan](#)
- [Sasa Santan Bubuk](#)

### CARA MEMBUAT

1. Didihkan air.
2. Masukkan Sasa Bumbu Ungkep Ayam Kalasan.
3. Masukkan jinten, bubuk sereh, garam, salam, daun jeruk, dan Sasa Santan Bubuk.
4. Masukkan beras. Masak hingga air kesat. Matikan api.
5. Siapkan pengukus dan kukus nasi aron selama 45 menit. Angkat.