



Nasi Uduk

Bilik » Dapur | Ahad, 26 Juni 2011 12:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 300 gram beras.
- # 400 ml santan dari satu butir kelapa.
- # 3 lembar daun salam.
- # 1 batang sereh, ambil bagian putihnya.
- # 1 ruas lengkuas.
- # 1/2 sdt garam.

Cara Membuat

- # Beras dicuci, rendam 30 menit, tiriskan, kemudian kukus selama 30 menit.
- # Didihkan santan, masukkan daun salam, sereh, lengkuas, dan garam.
- # Masukkan beras ke dalam santan sambil diaduk hingga santan terserap habis.
- # Kukus kembali selama 30 menit sampai 1 jam hingga nasi lunak.
- # Nasi siap disajikan dengan pelengkap sambal kacang, ayam goreng, irisan telur dadar, pagedel, dan taburan bawang goreng atau pelengkap lain sesuai selera.