



Nasi Lengko Cirebon

Bilik » Dapur | Ahad, 21 April 2013 12:00

Penulis : Redaksi KSC

Bahan Utama

- # 3 porsi nasi.
- # 3 buah timun, rajang.
- # 150 gr tauge, siram air panas.
- # Kecap manis.
- # Bawang goreng.
- # 4 batang bawang kucai, iris halus.
- # Kerupuk (kalau ada, kerupuk udang khas Cirebon).
- # Tempe goreng.
- # 50 ml minyak sayur untuk menumis.

Bahan Saus Kacang

- # 3 buah cabe merah.
- # 3 siung bawang putih, memarkan, goreng 1/2 matang.
- # 1 cm jahe.
- # 150 gr kacang tanah, goreng.
- # 450 ml air matang.
- # 20 ml air asam.
- # 1 sdt gula merah.
- # Garam secukupnya.

Cara Membuat

- # Tata nasi pada piring.
- # Bubuhi timun dan tauge di atasnya.
- # Panaskan minyak, tumis saus kacang, aduk sampai mengental.
- # Siram saus kacang di atas nasi.
- # Beri kecap manis dan taburi bawang goreng.
- # Sajikan bersama tempe goreng dan kerupuk.

An Diana # Dimuat Ulang dari Arsip KSC # 15-11-2008