

Nasi Lemak

Toplam 60 dk Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk 4 kişilik Orta ~650 kcal Açılış 18/10

Nasi lemak, Hindistan cevizi sütünde pişen pandan kokulu pirinci sambal, yumurta, salatalık ve ançüezle tamamlar.

Malzemeler

Pirinç için

- 2 su bardağı Asmin pirinci
- 0.8 su bardağı Hindistan cevizi sütü
- 1.8 su bardağı Su
- 2 adet Pandan yaprağı
- 1 sap Limon otu
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Sambal için

- 25 gr Kuru acı biber
- 4 adet Arpacık soğan
- 1 tatlı kaşığı Karides ezmesi
- 1 tatlı kaşığı Demirhindi ezmesi

Servis için

- 4 adet Yumurta
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı
- 80 gr Kuru ançüez
- 1 adet Salatalık

Yapılış

1. Pirinci su berraklaşana kadar yıkayın.
2. Pirinç, hindistan cevizi sütü, su, pandan, limon otu, tuz ve az şekeri tencereye alın.
3. Pirinci kısık ateşte 12 dakika pişirip 10 dakika dinlendirin.
4. Sambal için biber, arpacık soğan ve karides ezmesini püre yapın.
5. Sambal yağda 12 dakika koyulaştırıp demirhindiyle dengeleyin.
6. Fıstık kuru ançüezi ayrı ayrı taktıktan sonra zartın.
7. Pirinci yumurta, salatalık, sambal, fıstık ançüezle servis edin.

Pirinci su berraklaşana kadar y1kamakhindistan cevizli pilav1rtane tane kalmast1sajlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Sambal'ayrkoyup salatal1kilimleriyle servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Yer fıstığı

Yumurta