



# RESEPI NASI DAGING UTARA

Nasi Daging & Air Asam Kerisik  
Bahan-bahan (10 orang):

Air Rebusan Daging & Sup (A)

- 2 inci halia\*
- 4 ulas bawang putih\*
- 1 sdb lada hitam\*
- 1 kg daging lembu
- 1 sup bunjut
- 2 sdb rempah sup
- 4L air

- (B)
- Garam secukupnya
- Hirisan daun bawang & bawang goreng

#### Cara Penyediaan:

- Kisar bahan<sup>2</sup> yang bertanda \*.
- Masukkan bahan kisar & bahan<sup>2</sup> (A) yang lain ke dalam periuk. Masak sehingga daging empuk. Tambahkan lagi air sekiranya perlu.
- Tapiskan air rebusan. Asingkan daging & air rebusan yang secukupnya untuk memasak nasi.
- Potong daging kepada ketulan kiub & ketepikan.
- Panaskan semula baki air rebusan daging. Perasakan dengan garam secukupnya.
- Taburkan dengan hirisan daun bawang & bawang goreng.

#### Nota:

- Daging juga boleh direbus dengan menggunakan periuk tekanan.

#### Nasi Daging

- 4 sdb mentega
- 1 batang kulit kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- 3 biji buah pelaga
- 4 helai daun pandan
- 1 biji bawang besar (hiris)

- 4 ulas bawang putih (hiris)
- 2 sdb rempah sup
- 1 biji tomato (cincang kasar)
- 4 cawan beras
- Daging rebus yang telah dipotong
- 5 cawan air rebusan daging
- 1 cawan susu cair
- 1 sdb pati ayam/ 1 ketul kiub pati ayam
- 2 pokok daun ketumbar
- Segenggam kismis
- Segenggam bawang goreng

#### Cara Penyediaan:

- Cairkan mentega di dalam periuk.
- Masukkan kulit kayu manis, bunga lawang, buah pelaga daun pandan, hirisan bawang besar & hirisan bawang putih. Tumis seketika.
- Masukkan pula rempah sup & tomato. Gaul rata.
- Masukkan beras, daging rebus yang telah dipotong, air rebusan daging, susu cair & pati ayam. Kacau rata.
- Tutup periuk. Masak nasi dengan api kecil sehingga masak (20-30 minit).
- Pada ketika nasi  $\frac{3}{4}$  masak, masukkan daun ketumbar, kismis & bawang goreng.

#### Nota:

- Boleh tambahkan sedikit minyak sapi ketika menumis.
- Boleh gantikan/ tambahkan rempah sup dengan rempah kurma.

- Nasi ini boleh dimasak di dalam periuk nasi seperti biasa.

### Air Asam Kerisik

- 3 biji bawang besar\*
- 30 biji cili padi\*
- 3 biji tomato\*
- 3 sdb asam jawa
- 1 cawan air
- 1 sdb belacan
- 2 sdb kerisik
- 2 biji limau nipis
- 2 sdb gula pasir
- 1 sdb budu/ sos ikan

### Cara Penyediaan:

- Hiris bahan<sup>2</sup> yang bertanda \*.
- Bancuh asam jawa dengan air. Tapis & ambil airnya sahaja.
- Sediakan bekas/ mangkuk. Masukkan bahan yang telah dihiris, air asam jawa, belacan, kerisik, jus limau nipis, gula pasir & budu. Ramas<sup>2</sup>kan & sedia untuk dihidangkan bersama nasi daging.

### Nota:

- Boleh gantikan budu/ sos ikan dengan garam.

Credit : Noor Ashikin Saerah