

# RESEPI KHAIRUL AMING: NASI TOMATO DAN ACAR



Makan Nasi Tomato dan Acar bersama Daging Dendeng memang terbaik. Jom kita cuba masak !

## ***Bahan-bahan (Nasi Tomato):***

- 4 cawan beras bashmati
- 3 sudu minyak sapi
- 3 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih

- Halia sebesar ibu jari
- 1 kayu manis
- 3 bunga lawang
- 3 buah pelaga
- 3 bunga cengkih
- 1/2 cawan susu cair
- 1 kiub pati ayam
- 4 sudu tomato puri dalam tin
- 1 sudu gula
- 1/3 sudu garam
- 2 helai daun pandan
- Bawang goreng
- Daun ketumbar

***Cara-cara:***

1. Mula-mula kita basuh beras bashmati dan rendamkan dalam air selama 30 minit.
2. Lepas itu tumiskan 3 sudu minyak sapi, 3 biji bawang besar dihiris nipis, 3 ulas bawang putih dihiris nipis, halia sebesar ibu jari, 1 kayu manis, 3 biji bunga lawang, 3 biji buah laga, dan 3 biji bunga cengkih.
3. Tumiskan sehingga bawang layu dan tumisan naik bau.
4. Masukkan 1/2 cawan susu air ke dalam tumisan tadi dan tambahkan 1 kiub pati ayam. Hancurkan tau sebab nanti senang dia nak larut.
5. Kemudian, kacaukan lagi dan tambahkan 4 sudu tomato puri dalam tin.

6. Masukkan juga perasa seperti garam dan gula. Kacaukan hingga sebati
7. Masukkan 2 helai daun pandan dan kacaukan
8. Lepastu ambil beras bashmati kita tadi buang air dan masukkan beras dalam periuk nasi. Tambahkan 5 cawan air dan masukkan semua bahan yang ditumis tadi ke dalam nasi. Jangan lupa gaul sampai rata.
9. Masak nasi seperti biasa bila dah masak tunggu dalam 10 ke 15 minit sebelum buka penutup nasi. Barulah korang keluarkan segala jenis bahan yang ada dalam nasi tu mcm kayu manis, daun pandan dan lain-lain.
10. Nak lagi cantik kita plating letak daun ketumbar dan bawang goreng barulah cantik.

**Bahan-bahan (Acar):**

- Lobak merah
- Cili besar merah
- Timun
- Bawang merah
- 6 sudu cuka
- 3 sudu gula
- 1/2 sudu kecil garam

***Cara-cara:***

1. Mula-mula potongkan lobak merah, bawang merah, cili besar merah dan timun

2. Lepas itu, ambil semua bahan yang dipotong masukkan dalam bekas/mangkuk. Masukkan 6 sudu cuka, 3 sudu gula dan 1/2 sudu kecil garam. Gaulkan sampai bahan perasa tadi sehati dan tunggu beberapa minit untuk lembut.