



Kek Nasi Lemak

Bahan-bahan

- 500 g Beras
- 20 g Halia
- 1 Bawang Merah
- 1 tbsp Minyak Jagung
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 150 ml Santan
- 500 ml Air
- 2 Daun Pandan
- 0.33 cup Minyak Jagung
- 200 g Bawang Merah
- 20 g Bawang Putih
- 20 g Halia
- 4 packets MAGGI® Sambal Tumis
- 0.33 cup Air
- 500 g Udang
- 80 g Pes Asam Jawa
- 0.5 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 4 tbsp Gula
- 100 g Kacang Tanah
- 100 g Ikan bilis
- 50 g Timun

Langkah Penyediaan

1. Masukkan beras, minyak jagung, halia, bawang kecil, MAGGI® CukupRasa™, santan kelapa, air dan daun pandan ke dalam periuk nasi. Kacau rata dan biar masak.
2. Panaskan kuali, tuangkan minyak masak, bawang merah, bawang putih dan halia dikisar. Masukkan MAGGI® Sambal Tumis dan air dan tumis bahan-bahan hingga pecah minyak.
3. Masukkan udang, pes asam jawa, MAGGI® CukupRasa™ dan gula. Teruskan menumis hingga pekat.
4. Sambung menumis pada api sederhana sekurang-kurangnya 10 minit. Ketepikan apabila selesai.
5. Pecahkan 4 biji telur. Panaskan kuali leper dan gorengkan telur dalam 3 kali ulangan.
6. Apabila menuang telur, pastikan ia dituang nipis dan memenuhi kuali. Ketepikan apabila selesai.
7. Masukkan 3 cawan nasi ke dalam bekas/talam kek 7 inci dan padatkan nasi seluruhnya.
8. Letakkan 1 sudu besar sambal ke atas 'kek' nasi dan ratakan. Letakkan sepotong telur dan letakkan 'kek' nasi lagi. Ulang sehingga nasi dan telur habis.
9. Apabila selesai, sapukan lagi sambal di kek teratas.
10. Taburkan sedikit kacang tanah dan ikan bilis goreng di atasnya.
11. Alihkan bekas/talam kek berhati-hati dan cucukkan timun di sekeliling menggunakan pencungkil gigi.
12. Pastikan kek tidak terburai dengan mengikat tali kapas atau riben di sekelilingnya.

Nutrisi

60 Min

Carbohydrates	57.24 g
Energy	432.15 kcal
Fats	17.05 g
Protein	12.11 g

10 hidangan