



Burger Nasi Lemak

Bahan-bahan

- 500 g Beras
- 20 g Halia
- 1 Bawang Kecil
- 1 tbsp Minyak Jagung
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™
- 150 ml Santan Kelapa
- 50 ml Air
- 2 pcs Daun Pandan
- 4 tsp Minyak Masak
- 1 Bawang Besar
- 4 packets MAGGI® Sambal Tumis
- 400 g Udang
- 0.5 cup Air
- 0.25 tbsp Pes Asam Jawa
- 4 tsp Gula
- 100 g Kacang Tanah
- 100 g Ikan Bilis
- 50 g Timun
- 100 g Minyak
- 400 g Dada Ayam
- 3 tbsp Santan Kelapa
- 0.25 cup Tepung Gandum
- 0.5 cup Tepung Beras
- 1 tbsp MAGGI® CukupRasa™

Langkah Penyediaan

1. Masukkan beras, halia, bawang kecil, minyak jagung, MAGGI® CukupRasa™, santan kelapa, air dan daun pandan ke dalam periuk nasi.
2. Kacau sehingga rata dan biar hingga masak.
3. Panaskan kualiti, tuangkan minyak bawang merah yang dikisar hingga garing. Masukkan MAGGI Sambal Tumis. Tumis sehingga pecah minyak.
4. Masukkan udang, pes asam jawa dan gula dan tumiskan sambal hingga pekat dan pecah minyak. Pastikan udang masak.
5. Teruskan menumis sekurang-kurangnya hingga 10 minit pada api sederhana.
6. Ketepikan.
7. Perapkan ayam dengan santan kelapa dalam mangkuk selama 30 minit.
8. Campurkan tepung gandum, tepung beras dan MAGGI® CukupRasa™ dalam mangkuk lain.
9. Panaskan minyak, celupkan ayam diperap dalam campuran tepung dan goncang sedikit bagi hilangkan tepung berlebihan pada ayam.
10. Gorengkan ayam hingga keemasan.
11. Panaskan kualiti leper dan gorengkan telur mata. Ketepikan.
12. Sendukkan nasi lemak yang agak sejuk ke dalam mangkuk dan tambahkan 1 sudu besar tepung ubi. Gaulkan.
13. Ambil bekas atau acuan bulat dan tambah 2-3 senduk nasi ke dalamnya. Padatkan mengikut acuan.

14. Ulang sehingga nasi habis (bekas/acuan besar akan memperoleh kira-kira 3 set 'roti' burger dan satu bersaiz kecil).
15. Letakkan 'roti' burger di atas pinggan dan sapukan 1 sudu besar sambal ke atasnya. Lapiskan dengan ayam goreng, tambah lagi sambal. Tambahkan timun, telur mata, ikan bilis goreng dan kacang tanah.
16. Selesaikan dengan meletak satu lagi 'roti'. Hidangkan panas-panas.

Pemakanan

🕒 114 Min

Karbohidrat 68.08 g

⊕ 8 hidangan

Protein 25.14 g