

# Resepi Nasi Minyak Menawan Kalbu

## Bahan-bahan

- 2.5 cawan Beras Basmathi
- 2 sudu besar Minyak Sapi
- 2 sudu besar Minyak Jagung
- 3 Bawang Merah
- 1 cm Halia
- 2 Kayu Manis
- 2 Bunga Lawang
- 4 Cengkih
- 4 Buah Pelaga
- 2 Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 2 pcs Daun Pandan
- 1.5 L Air
- 50 g Kismis
- 50 g Kacang Gajus Panggang

## Langkah Penyediaan

1. Mula-mula panaskan minyak sapi di dalam periuk. Selepas itu, masukkan bawang merah, bawang putih, halia, kulit kayu manis, bunga cengkih, bunga lawang dan buah pelaga.
2. Kemudian tumis kesemua bahan tadi sehingga naik bau.
3. Barulah masukkan beras basmathi dan kacau rata dengan bahan-bahan tumisan tadi.
4. Setelah ia bergaul rata, pindahnya ke dalam periuk nasi elektrik dan kemudian masukkan Stok Kiub Ayam MAGGI®, daun pandan dan air ke dalamnya.
5. Tunggu nasi masak menggunakan periuk nasi elektrik seperti biasa.
6. Akhir sekali, hiaskan nasi minyak menggunakan kismis dan gajus panggang untuk menaikkan selera dan bolehlah dihidang panas untuk dinikmati bersama keluarga.

### Nutrisi

Karbohidrat	71.21 g
Tenaga	447.36 kcal
Lemak	15.19 g
Protein	7.87 g

40 Min

6 hidangan