



Resipi Nasi Briyani Daging & Kekacang

Bahan-bahan

- 4 ulas Bawang Putih
- 5 cm Halia
- 1 ulas Bawang Merah
- 2 sudu besar Minyak Jagung
- 2 Buah Pelaga
- 2 Cengkih
- 1 stick Kulit Kayu Manis
- 2 Bunga Lawang
- 1 sudu besar MAGGI® CukupRasa™
- 700 ml Air
- 500 g Beras Basmathi
- 4 ulas Bawang Putih
- 5 cm Halia
- 2 ulas Bawang Merah
- 1 sudu besar Minyak Jagung
- 1 paket Pes Perencah Nasi Briyani MAGGI
- 0.25 cawan Air
- 300 g Daging
- 100 g Kacang Kuda
- 100 g Kacang Dal
- 20 g Kismis
- 20 g Daun Ketumbar
- 20 g Daun Pudina
- 3 sudu besar Badam

Langkah Penyediaan

1. Panaskan minyak jagung dan tumiskan bawang putih, halia, bawang merah, buah pelaga, kulit kayu manis, bunga lawang, dan bunga cengkih ke dalam kuili hingga semuanya berwarna perang.
2. Kemudian masukkan beras dan kacang.
3. Alihkan beras dan bahan tumisan tadi ke dalam periuk nasi elektrik untuk masak.
4. Panaskan minyak jagung dan tumiskan bawang putih, halia dan bawang merah sehingga naik baunya.
5. Kemudian, campurkan MAGGI® Pes Perencah Nasi Briyani, air, daging, kacang kuda dan dal. Biarkan dia mereneh selama 10 minit.
6. Akhir sekali, masukkan kismis, daun ketumbar, daun pudina dan hirisan badam. Biarkan masakan selama 5 minit lagi.
7. Cedukkan separuh daripada nasi yang telah dimasak dan masukkan daging di atas baki nasi di dalam periuk. Kemudian masukkan semula nasi yang diveduk tadi dan panaskan nasi selama 5 minit lagi.
8. Tadaa siap! Dan kaulah nasi briyani anda sebelum dihidangkan panas.

Nutrisi

Karbohidrat	72.62 g
Tenaga	491.07 kcal
Lemak	13.09 g
Protein	21.66 g

51 Min

8 hidangan