

Nasi Kacang Dadar Jala

Saturday, 12 April 2014

Bahan:

- Beras 250 gram
- Udang rebon 50 gram, sangrai
- Kacang beras 100 gram
- Bawang Bombay \hat{A} ½ buah, cincang
- Bawang putih 2 siung, haluskan
- Garam 1 sendok teh
- Merica bubuk \hat{A} ½ sendok teh
- Air kaldu 500 ml
- Daun jeruk 2 lembar
- Minyak ikan 1 sendok makan
- Minyak goreng 1 sendok makan

Dadar jala:

- Telur ayam 2 butir
- Garam \hat{A} ¼ sendok teh
- Merica bubuk 1/8 sendok teh
- Seledri 1 batang, potong tipis

Cara membuat:

1. Dadar jala: campur semua bahan, kocok lepas. Masukkan kedalam kantong segitiga, buat lubang kecil.
2. Tuang adonan sedikit demi sedikit kedalam teflon datar hingga membentuk seperti jala, angkat. Lakukan hingga adonan habis. Sisihkan
3. Tumis bawang Bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan air kaldu, kecap ikan, garam, merica dan daun jeruk, aduk rata.
4. Masukkan beras dan kacang beras, masak hingga air habis. Tambahkan udang rebon, aduk hingga rata, angkat.
5. Kukus nasi selama 30 menit hingga matang, angkat.
6. Cetak nasi kedalam mangkuk, letakkan dadar jala di atasnya. Sajikan hangat.