



NASI

khau sai phat

Bahan-bahan:

- **Nasi mentega/planta***
(Beras, bawang putih, bawang merah, planta/mentega, garam)
- **Sambal ikan**
(sebiji kelapa, 4 biji bawang merah, serai, 3 ekor ikan kembung, garam, asam keping)
- 3 sudu besar pes tomyam



Hiris Halus (Ulam-ulaman)

- 2 sudu besar Pes tomyam
- Daun selom
- Daun ketumbar
- Daun limau purut
- Bunga kantan
- Bawang besar
- Halia
- Cili padi
- Kacang panjang
- Serai
- Garam & gula



Cara Masak:

Nasi mentega/planta

- Tumis bawang putih dan merah bersama mentega/planta sehingga naik bau
- Masukkan air mengikut sukatan nasi dan garam secukupnya.



Sambal ikan

- Rebus ikan dengan garam dan asam keping. Setelah masak, asingkan isi ikan dari tulang.
- Goreng kelapa hingga garing.
- Tumbuk serai, bawang merah, garam dan gula hingga lumat. Tumbuk isi ikan, kelapa goreng bersama bahan di atas. Gaul hingga sehati.

Nasi Khau sai phat

- Gaulkan semua bahan –bahan di atas hingga sehati.
- Masukkan garam dan gula secukupnya.
- Sedap dimakan bersama keropok ikan dan telur masin.

**boleh gunakan sebarang jenis nasi.*



PERTANIAN, INOVASI & KEHIDUPAN

Resepi oleh: Hainuruzilka J. dan Aina Mardhiyyah MC.



kerabu **AMRA**

Bahan-bahan:

Hiris Halus

- 10 biji buah kedondong muda
- Pucuk kedondong (secukupnya)
- 2 kuntum bunga kantan
- Selabu bawang besar
- 2 biji cili merah
- 7 biji cili padi
- 2 batang Serai
- 5 batang kacang panjang

- Sebiji tomato – potong dadu
- Jus lemon (1/2 biji)
- Garam & gula

Goreng

- Kacang tanah
- Gajus
- Ikan bilis



Cara Masak:

- Larutkan garam dan gula secukupnya bersama dengan jus lemon.
- Masukkan bahan yang dihiris dan tomato. Gaulkan hingga semua bahan mesra.
- Akhir sekali, masukkan ikan bilis goreng, kacang tanah, gajus dan digaul mesra.



PERTANIAN, INOVASI, KEHIDUPAN

Resepi oleh: Hainarwinik J. dan Ainal Mardiyah MC.