

Nasi liwet simple dan sambel tongkol

~ Dapur Hablina ~

Jadi, kemarin habis makan nasi bakar di kantin sekolah. Nasinya pake nasi gurih gitu dan lauknya sambel tongkol.

Kemudian terbayang2 sampe rumah dan pengen bikin sendiri.

Jadilah nasi gurih super simple anti gagal dan sambel tongkol yang sukses bikin nambah makan 2x ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **Nasi Gurih:**

- **2 cup** beras
- **1/2 bungkus** santan kara
- **1 lembar** daun salam
- **1 batang** sereh
- **Secukupnya** garam
- **Secukupnya** gula

- **Sambal tongkol:**

- **2 ekor** tongkol
- **3 batang** cabe merah
- **2 batang** cabe rawit
- **1/2 buah** tomat
- **1 buah** bawang merah
- **1 buah** bawang putih
- **Sedikit** terasi yg sudah di goreng
- Garam
- Gula

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih beras, kemudian masukkan santan kara, air, garam, gula, daun salam dan sereh. Aduk, masak dengan api kecil sampai air menyusut. (Jangan lupa diaduk2 yaa.. biar ga gosong)

resepmasakan.us



- Setelah air menyusut, kukus nasi agar tanak selama 15-20 menit
- Sambil menunggu nasi tanak, kita bisa membuat sambel tongkolnya ☐
- Cuci bersih tongkol kemudian goreng setengah matang
- Goreng semua bumbu sambal kecuali gula, garam, dan terasi (saya sudah punya stok terasi goreng ☐) gunakan minyak yg digunakan untuk menggoreng tongkol
- Uleg semua bahan sambal, tambahkan terasi, gula, dan garam
- Suir2 tongkol, pisahkan dengan durinya
- Campur uleg an sambal dan suiran tongkol, goreng sebentar dengan api kecil



- Nasi gurih simple dan sambel tongkol siap dinikmati ☐☐

- Makannya sampe nambah 2x

resepmasakan.us



Resep-resep Terkait

- [Bubur Hati Ayam Wortel \(MPASI\)](#)



- [Bestik Sapi Simple](#)



- [Sapi Lada Hitam ft Orak Arik Sayur](#)



- [Mie Goreng Nyemek](#)

