

## Sambal Nasi Mandhi/ Sambal Nasi Arab lainnya

~ Noof's Kitchen ~

---

Dapat kiriman nasi Mandhi dari saudara tapi sambalnya ketinggalan, yo wes tinggal blender sendiri, bikinnya gampang, cepat dan syegerr enak.

Sebenarnya saya juga kurang tau nama asli dari sambal ini apa.

Soalnya satu sambal ini penamaan nya beda-beda lho, ada yg bilang Sahuq, Dakous, Salsa\_harra, Harisah filfil, dan masih banyak lagi.

saya pribadi menyebutnya dgn sebutan "Shatta", sedangkan suami bilang nya ini "Mukhalal"

Jadi apalah arti sebuah nama, yg jelas fungsinya sama sbg sambal pelengkap nasi Arab, seperti Mandi, Kabsah, pilaf/pilau, Kabuli, briyani, Mujadarra dan lainnya, kecuali nasi Kushari lho yah, kalo nasi Kushari kan udh punya sambal khasnya sendiri hihhi

Resep sambal ini sudah sering saya share, barengan di resep nasi Pilaf, Maqlooba, Mandhi, Briyani dan nasi Arab lainnya.

Sekarang pumpung lagi bikin sambalnya aja, jadi skalian mau dirapikan sendiri biar lebih enak klo ada yg butuh sambal pelengkap nya nasi Arab.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 buah** tomat merah ukuran besar
- **3 siung** bawang putih
- **5 siung** bawang merah
- **5 buah** cabe rawit atau sesuai selera
- **1 buah** jeruk nipis peras airnya(pakai stengah klo tdk suka asem)
- **1 sdt** garam halus atau sesuai selera
- **1/4 sdt** gula pasir atau sesuai selera
- **3 batang** daun ketumbar/cilantro, (skip jika tidak punya)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Potong potong bawang merah, bawang putih, cabe dan daun ketumbar bersama batangnya jgn dibuang ya, lalu masukkan ke blender, tambahkan perasan jeruk nipis, gula pasir dan garam, lalu blender hingga lembut (TANPA AIR YA)

resepmasakan.us



- Test rasa,jika sudah pas siap disajikan sebagai sambal pelengkap nasi Arab kesukaan.



- Sajikan sebagai sambal pelengkap dengan nasi Mandhi, untuk resep nasi Mandhi sederhana klik lampiran □

[\(lihat resep\)](#)



- Sambal ini juga sangat enak sebagai pelengkap nasi Arab lainnya seperti Vegetable Pilaf, untuk resep silahkan klik lampiran □

[\(lihat resep\)](#)

- Untuk sambal nasi Carrot pilaf

[\(lihat resep\)](#)

- Untuk sambal Nasi Maqlooba ayam

[\(lihat resep\)](#)

- Untuk sambal Nasi Maqlooba daging

([lihat resep](#))

- Dan juga nasi briyani, untuk nasi briyani sudah banyak diresep saya sebelumnya ya. Selamat mencoba semoga bermanfaat ☺☺

resepmasakan.us



# Resep-resep Terkait

---

- [Tape Singkong Homemade](#)



- [Omani Shuwa \(Traditional Omani Slow Cooked Lamb\)](#)



- [Traditional Omani Qabuli/Omani Pilau \(versi daging\)](#)



- [Aloo Palak/Spinach&Potato Stew \(Sayur Bayam Kentang ala India\)](#)

