



## NASI LEMAK

### Bahan-bahan:

4 sudu besar minyak masak  
90g ikan bilis, dibersihkan  
1 biji bawang besar, dihiris nipis  
1 sudu teh asam jawa, dicampurkan dengan 2 sudu besar air dan tapiskan jusnya  
¼ sudu teh garam atau secukup rasa  
1 sudu teh gula  
Telur, direbus  
Timun, dihiris  
Kacang tanah, digoreng

### Bahan-bahan untuk Sambal:

5 biji cili kering, direndam  
3 biji cili merah  
6 biji bawang merah  
2 ulas bawang putih  
1 sudu serbuk belacan  
1 batang serai, dihiris (ditumbuk)

### Bahan-bahan untuk Nasi:

375gm beras panjang / 3 cawan periuk nasi  
1 sudu teh garam  
3 helai daun pandan, diikat simpul  
200ml Santan Kelapa M&S  
2 ½ cawan air

### Cara Penyediaan:

1. Basuh beras, tos dan masukkan ke dalam periuk besar. Masukkan garam dan daun pandan. Campurkan 100ml Santan Kelapa M&S dengan air dan masukkan ke dalam beras. Masak sehingga hampir masak. Tambahkan 100ml Santan Kelapa M&S, kecilkan api dan biarkan sehingga masak.
2. Panaskan minyak masak dan goreng ikan bilis sehingga perang keemasan. Keluar dan ketepikan. Gunakan lebih minyak untuk menumis bahan-bahan sambal yang ditumbuk sehingga naik bau. Masukkan bawang dan kacang rata. Campurkan jus asam jawa, gula dan garam. Masak sehingga kuah pekat. Masukkan ikan bilis goreng dan kacang rata.
3. Hidangkan bersama telur rebus yang dibelah dua, timun dan kacang.



## NASI LEMAK

### Ingredients:

4 tbsp cooking oil  
90g anchovies, cleaned  
1 onion, sliced thinly  
1 tsp tamarind, mixed with 2 tbsp water and squeeze out juice  
¼ tsp salt or to taste  
1 tsp sugar  
Egg, boiled  
Cucumber, sliced  
Groundnuts, fried

### Ingredients for Sambal:

5 dried chillies, soaked  
3 red chillies  
6 shallots  
2 cloves garlic  
1 tsp belacan powder  
1 stock lemongrass, sliced (pounded)

### Ingredients for Rice:

375gm long grain rice / 3 rice cooker cups  
1 teaspoon salt  
3 pandan leaves, tied into a knot  
200ml M&S Coconut Milk  
2 ½ cups water

### Method:

1. Wash rice, drain and place in large pot. Add in salt & pandan leaves. Dilute 100ml M&S Coconut Milk with water and pour into rice. Cook until rice is almost cooked. Add in 100ml M&S Coconut Milk, reduce heat and cook till rice is tender.
2. Heat cooking oil and saute anchovies until golden brown. Remove and keep aside. In remaining oil, saute pounded sambal ingredients until fragrant. Add onion and mix well. Add in tamarind juice, sugar and salt, cook until thick. Stir in fried anchovies and mix well.
3. To serve with halved hard-boiled eggs, cucumber and groundnuts.

