



Nasi Kebuli Ayam Kurma

Bahan-bahan

- 500 gr Ayam
- 350 gr beras
- 46 gr minyak goreng segar untuk menumis
- 1 batang batang kayu manis
- 5 butir Cengkeh
- 2 buah bunga lawang
- 5 butir kapulaga
- 1 sdm Bubuk kari
- 700 ml air
- 39 gr santan kental
- 5 buah Maggi Blok Rasa Ayam
- 1 sdt Garam
- 5 buah kurma, potong kecil
- 0.5 buah bawang bombay ukuran kecil
- 6 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabe keriting merah
- 1 buah tomat
- 1 sdt adas
- 1 buah Pala
- 0.5 sdt merica
- 1 sdt ketumbar
- 0.5 buah timun, buang biji potong kotak
- 0.5 buah wortel, potong kotak 1cm x 1cm
- 0.5 buah nanas, potong kotak
- 4 sdm sambal bangkok kemasan

Cara Membuat

- Cuci beras, lalu rendam selama 5 menit, tiriskan.
- Panaskan minyak goreng tumis bumbu halus beserta kayu manis, cengkeh, bunga lawang, kapulaga, dan bubuk kari sampai harum.
- Tambahkan air, santan, dan Maggi Blok Rasa Ayam, garam, aduk rata. Lalu masukkan ayam, aduk kembali, pisahkan ayam. Tuangkan kuah ke dalam rice cooker.
- Masukkan beras, aduk rata, lalu tambahkan potongan daging ayam di atasnya, masak hingga matang.
- Setelah matang, sisihkan daging ayamnya, lalu tambahkan potongan kurma, aduk rata.
- Goreng ayam yang disisihkan hingga berwarna kecoklatan.
- Sajikan nasi kebuli dengan ayam goreng, emping, dan juga acar.

Nutrisi

50 Menit

Karbohidrat	91.82 g
Energi	732.91 kcal
Lemak	31.37 g
Protein	28.64 g

5 Porsi