

Apa itu Nasi lemak?

Nasi lemak adalah nasi yang dimasak menggunakan santan kelapa sehingga rasanya menjadi gurih, selain itu, kerap kali ditambahkan juga daun pandan dalam proses pembuatannya untuk memperkuat aroma. Istilah 'lemak' merujuk pada rasa dan tekstur gurih berminyak yang dihasilkan santan kelapa.

Makanan Khas Kepri!



Sejarah Singkat Nasi Lemak

Nasi Lemak dibawa oleh bangsa Melayu yang datang ke Nusantara saat periode kolonial. Awalnya, Nasi Lemak dibawa bangsa Melayu ke Sumatera setelah datangnya bangsa Portugis ke wilayah Malaka. Dan sekarang nasi lemak sudah banyak dikenal di berbagai daerah kepulauan riau seperti Batam, Tanjung Pinang, Anambas dan lainnya.

Bahan untuk membuat Nasi Lemak !

1. Beras
2. Santan
3. daun pandan
4. garam
5. daun pisang
6. cabai untuk sambal
7. timun

optional bisa ditambah ikan bilis dan juga ayam goreng!



Cara Pembuatan?

Tumis bawang merah, bawang putih, dan daun pandan dalam minyak. Rebus beras dengan santan dan sedikit garam. Sajikan nasi dengan ikan bilis goreng, telur rebus, kacang tanah, timun, sambal, dan kerupuk. Selesai!

Nasi Lemak

AMANDA QOLBI SYAHNI (2CMPC)

NIM 2023030093