

NASI KERABU TUMIS

BAHAN-BAHAN

Nasi

- 2 kg beras
- 7 helai daun limau purut
- 5 helai daun pandan
- 2 helai daun lengkuas
- 5 helai daun seringan
- 3 helai daun lemak ketam
- 2 helai daun kunyit
- 2-3 inci kunyit hidup
- Sedikit garam
- Sedikit gula
- Air untuk memasak nasi

} dikisar dan ditapis

Ulam

- 1 cawan tauge (dibuang ekor)
- 1 cawan daun serai kampung (jika tiada, boleh digantikan dengan kubis atau daun selom)
- 5 batang kacang panjang (dipotong kecil)
- 1 batang serai
- 1 batang bunga kantan

Kuah Tumis

- 1/2 kg santan
- 10 ulas bawang merah
- 7 ulas bawang putih
- 7 tangkai cili kering
- 4 keping gula melaka
- 4 batang serai
- 3 keping asam gelugur
- 1 inci halia
- Garam dan gula

Sambal Kelapa

- 1/2 kg kelapa (diparut)
- 8 ulas bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 1/2 inci halia
- 4 batang serai
- 4 keping gula melaka
- Garam dan gula
- 6 ekor ikan kembung yang telah dibuang tulangnya, gaul hingga sehati.

