

NASI TUMPANG

BAHAN-BAHAN

Nasi

- 5 cawan beras
- 10 cawan air

Sambal Udang

- 10 biji telur
 - 1 kg udang
 - 2 ulas bawang putih
 - 1/2 inci halia
 - 3 ulas bawang besar
 - Serbuk lada/cili kering dikisar
 - 4 sudu besar minyak
 - Garam dan gula
- } dikisar
- Sambal ikan
 - Daun pisang
 - Lidi

CARA-CARA

Nasi

- Beras dimasak bersama air sehingga mendidih.
- Kacau sehingga ia menjadi agak kering (sering). Angkat dan sejukkan.

Sambal Udang

- Telur digoreng menjadi telur dadar. Ketepikan.
- Untuk sambal, udang dibuang kepalanya. Bahan-bahan yang dikisar ditumis. Apabila naik bau, tambahkan gula dan garam mengikut citarasa.
- Masak sehingga pecah minyak, dan masukkan udang.
- Gaul rata dan biarkan sehingga masak dan agak kering. Kemudian, masukkanlah telur dadar tadi. Gaul rata. Angkat.

CARA MEMBUNGKUS

- Daun pisang dibentuk menjadi kon. Selit dengan lidi pada hujungnya. Salai seketika agar daun lembut.
- Ambil 1 sudu besar nasi, masukkan ke dalam kon. Tekan-tekan biar padat.
- Kemudian, masukkan 1 sudu besar sambal ikan. Tutupkan dengan 1 sudu besar nasi. Tekan hingga padat.
- Masukkan sambal udang dan telur. Tutupkan sekali lagi dengan 1 sudu besar nasi. Tekan hingga padat.
- Akhir sekali, tutup daun pisang dan diselit lidi.

INGREDIENTS

Ingredients for the rice

- 5 cups rice
- 10 cups water

Ingredients for the prawn sambal

- 10 eggs
 - 1 kg prawns
 - 2 cloves garlic
 - 1/2 inch ginger
 - 3 onions
 - Dried chilli powder
 - 4 tablespoons oil
 - Salt and sugar (to taste)
- } to be ground
- Fish floss
 - Banana leaves
 - Bamboo / coconut sticks

METHOD

Method of preparing the rice

- Cook the rice with water until it boils.
- Stir until the water absorbs into the rice, remove from the heat and cool it.

Method of cooking the prawn sambal

- Make an omelette. Set aside.
- Clean the prawns and remove the prawn heads.
- Fry the ground ingredients until fragrant. Add in salt and sugar.
- Simmer and then add in the prawns.
- Mix well and allow the dish to thicken.
- Add in the omelette, mix well and remove from the heat.

METHOD OF FOLDING THE NASI TUMPANG

- Fold the banana leaf into a cone shape. Place the bamboo stick at the end of the cone. Fill in the cone with 1 tablespoon of boiled rice and press hard.
- Then add in 1 tablespoon of fish floss and top it up with another tablespoon of rice. Press hard.
- Add in the prawn sambal and omelette. Top it up with 1 tablespoon of rice and press hard.
- Close the opening of the cone by inserting the bamboo stick to keep it in place.