

Pepes nasi Udang



- 1sachet bamboe nasi goreng - 100ml santan kental - 400g nasi putih - 50g kacang polong - 50g nanas, potong dadu kecil - 1 butir telur, dadar tipis, iris tipis - 4 lembar daun pandan wangi - 4 ekor (60-75g) udang besar sedang - 6 lembar besar daun pisang

cara membuat 1.panaskan minyak, tambahkan 1/2 sdt Bamboe Nasi Goreng, tumis udang sampai setengah matang sisihkan 2.campur sisa Bamboe Nasi Goreng dengan santan 3.masukkan nasi putih, kacang polong, nanas, irisandadar telur. Aduk rata. Bagi menjadi empat bagian. sisihkan 4.siapkan lembaran daun pisang, taruh daun pandan. Tambahkan satu bagian adonan nasi. Taruh udang diatasnya Bungkus menyerupai lontong 5.kukus PEPES NASI UDANG BAMBOE AROMA APNDAN WANGI 6.sajikan selagi hangat bersama kerupuk