



Jenuh Dengan Metode Umum, Yuk Coba Beberapa Kiat Memasak Nasi Yang Tidak Biasa Ini!

Tidak diragukan lagi bahwa nasi yakni makanan pokok dari negara Indonesia. Nasi biasanya didapatkan dari beras yang ditanak hanya dengan menggunakan air saja. Kau tidak bosan seandainya makan nasi yang modelnya gitu-gitu aja? Kau wajib tahu olahan nasi berikut ini yang dijamin akan menggugah nafsu makan Kau!

1. Buttered rice

Pantas dengan namanya, buttered rice ialah beras yang ditumis dengan mentega, bawang bombay dan bawang putih. Kemudian, tumisan beras hal yang demikian dimasukkan ke dalam rice cooker dengan menambahkan air atau kaldu, garam dan merica lalu masak sampai nasi matang. Buttered rice yang rasanya gurih siap disantap dengan telur ceplok atau lauk lainnya yang cocok untuk sarapan Kamu.

2. Pilaff rice

Tidak jauh berbeda dengan buttered rice, hidangan pilaff rice juga lebih-lebih dahulu menumis beras bersama rempah-rempah dengan menggunakan mentega kemudian ditanak dengan kaldu. Pilaff rice sangat populer di Persia, mereka biasanya menambahkan daging domba, rusa dan burung unta.

3. Raisin rice

Raisin rice adalah masakan khas Afrika Selatan. Tapi, Anda tidak perlu jauh-jauh pergi ke sana untuk bisa menikmati hidangan ini karena resep dan Cara pembuatannya tergolong mudah. Caranya yaitu dengan memasukkan beras, kayu manis, kunyit bubuk, garam, gula dan mentega kedalam air mendidih. Setelah airnya larut dan menyatu dengan bahan lainnya kemudian dikukus selama 30 menit, jangan lupa menaburkan kismis (raisin). Cukup gampang, bukan? Simak informasi tentang [masakan indonesia](#).

4. Curry rice

Para penggemar masakan Jepang pasti tahu dong dengan curry rice. Curry rice a la Jepang berbeda dengan bumbu kari India. Bumbu kari Jepang wewangian rempahnya tidak terlalu kuat dan lebih light. Bumbu kari ini telah banyak dijual di supermarket. Bumbu tersebut dimasak cuma dengan menambahkan sedikit air sampai larut dan tinggal disiram keatas nasi dan chicken katsu.

5. Ginger rice

Nasi jahe ini sungguh-sungguh sesuai dimakan pada dikala cuaca dingin. Aroma dan rasa yang khas dari jahe akan menolong menghangatkan badanmu dari dalam. Cara membuat nasi jahe ini juga betul-betul mudah sekali ialah hanya menambahkan beberapa potongan jahe pada ketika menanak nasi.

Itulah beberapa kiat untuk memasak nasi putih lazim menjadi luar lazim yang tak akan membuat Kamu bosan lagi dengan nasi putih. Beratensi mencoba?