

Beking Nasi Jaha

Bahan :

- 600 gr bras puloh
- 400 gr bras biasa
- 800 ml santang
- 3 lembar daong pondang
- 7 ujung bramakusu
- bulu tipis (potong satu-satu ruas, kira-kira 10 ruas)
- daong pisang

Rampa-rampa :

- ✓ 2 biji goraka
- ✓ 6 biji bawang mera
- ✓ 1 leper garam
- ✓ ½ leper gula paser

De pe cara mamasa :

- ✓ pertama-tama, torang ambe daong pisang kong kase isi di bulu.
De pe cara isi bagini:
 - ambe kayu kecil, lebe basar sadiki deng tu lidi mar de pe panjang sama deng tu satu ruas bulu kong tu daong pisang itu se gulung di kayu itu. Trus kalu so abis gulung, se maso jo ka dalang bulu, kalu so ta isi di dalang tu kayu itu, tu bulu torang goyang-goyang sadiki supaya tu kayu itu ta lepas dari daong pisang kong tu daong pisang itu jadi bulat iko tu bulu itu pe bulat.
- ✓ Sekarang torang beking tu mo se rampa disitu:
 - pertama torang tumbu tu goraka, bramakusu, deng daong pondang.
 - Tu bawang mera torang iris se tipis (*bole no kalu mo tumbu*).
- ✓ Kalu itu samua tu rampa-rampa itu so klar, torang se maso jo itu di santang, se campur satu kali (*mar bole lei kalu suka tu bawang mera jo tu se sendiri jang kase deng itu nanti sama-sama deng bras*). Kong kalu so tacampur tu rampa-rampa itu torang tapis supaya tu Cuma santang tu mo pake. Kalu so tatapis so kurang tu de pe santang, torang kase jo tu bras puloh deng tu bras biasa yang so se campur ka dalang santang (deng tu bawang mera kalu blum da kase tadi deng tu rampa-rampa kase jo campur satu kali di santang deng bras).
- ✓ Trus torang se isi jo ka dalang bulu tu bras deng tu santang itu. Kase isi palang-palang supaya tu bras nyanda ta ciri. Kalu lei tu santang masi kurang bole tamba sadiki supaya tu bras mo masa bagus.
- ✓ Kalu so klar isi, mo masa jo. Tu mo mamasa itu pake besi panjang kong tu bulu yang so isi akang bras itu se sandar bajejer di besi panjang yang da se malintang itu. Kong beking jo api di bawa bulu itu, mar palang-palang akang api supaya nyanda mo angus capat tu bulu, deng lei ja se putar-putar tu bulu supaya mo masa samua. Kong lia jo kalu so mandidih deng so rupa ba itang tu bulu angka jo.
- ✓ Kong kalu so angka, torang kurang mo belah tu bulu for mo ambe tu nasi jaha itu dan diiris untuk dimakan.
- ✓ Bagitu tu mo beking nasi jaha itu.