

Membuat Kue Nasi Jaha

Bahan:

Bahan :

- 600 gr beras ketan
- 400 gr beras putih biasa
- 800 ml santan
- 3 lembar daun pandan
- 7 batang serai
- Bambu tipis (potong seruas, sekitar 10 ruas)
- Daun pisang

Bumbu :

- ✓ 2 biji jahe
- ✓ 6 biji bawang merah
- ✓ 1 sdm garam
- ✓ ½ sdm gula pasir

Cara memasak:

- ✓ Pertama-tama, kita ambil daun pisang lalu dimasukkan ke bambu.

Caranya begini:

- ambil kayu kecil, lebih besar sedikit dari lidi yang panjangnya sama dengan seruas bambu itu lalu daun pisang itu digulungkan ke kayu itu. Kemudian kalau sudah digulungkan, masukanlah ke dalam bambu, jika sudah dimasukkan kayu itu ke dalam, bambu itu digoyang-goyangkan sedikit supaya kayu itu terlepas dari daun pisang dan daun pisang itu menjadi bulat mengikuti bulatnya bambu itu.
- ✓ Sekarang kita membuat bumbu yang akan menjadi bumbu itu:
 - Pertama kita menumbuk jahe, serai, dan daun pandan
 - Bawang merah kita iris tipis (boleh juga kalau ditumbuk)
- ✓ Jika semua bumbu itu sudah selesai, kita masukan itu ke dalam santan, dicampurkan menjadi satu (*tapi boleh juga kalau suka bawang merah saja yang disendirikan tidak dicampurkan dengan itu nanti sama-sama dengan beras*). Dan jika telah tercampur bumbu-bumbu itu kita saring supaya hanya santannya yang dipakai. Kalau sudah disaring
- ✓ Kemudian kita masukan saja beras dan santan itu ke dalam bambu. Dimasukan pelan-pelan supaya beras itu tidak jatuh. Jika santan itu masih kurang boleh tambahkan sedikit supaya beras masak dengan baik.
- ✓ Jika sudah selesai, masaklah itu. Memasak itu memakai besi panjang lalu bambu itu yang sudah diisi beras disandarkan berjajar di besi panjang yang dilintangkan itu. Lalu buatlah api dibawah bambu itu, tetapi api itu sedikit demi sedikit supaya bambu itu tidak cepat hangus, dan juga bambu itu diputar-putar supaya menjadi masak semua. Dan lihatlah jika sudah mendidih dan bambu itu sudah menghitam angkatlah.
- ✓ Dan jika sudah diangkat, kita tinggal membelah bambu itu untuk mengambil nasi jaha itu dan diiris untuk dimakan.
- ✓ Begitu cara membuat nasi jaha itu.