

Nasi uduk



Keperluan:

- 1 kg beras
- 1 lt santen
- 2 lembar godong salam
- 2 lenjer sere, digepuk
- 1 cm laos, digepuk
- 1 sendok teh uyah

Corone Nggawe:

- Beras dikumbah resik, pususi.
- Masak santen karo godong salam, sere, uyah, laos nganti umob tenanan.
- Lebokke beras-e, aduk2 nganti roto, karon-i nganti santen sat, dadi beras karon. Dijar-no watoro 10 menit wae.
- Panaske dandang, kukus nganti mateng (*stomen*). Angkat.
- Sajekno karo diwuwuri brambang goreng, ayam goreng, kering tempe, teri goreng, endog dadar, (dadaran endog tipis2), sambel trasi, karo lalapan timun, kemangi.