

KOLEKSI RESEPI MAKANAN TRADISI ETNIK SABAH

Koleksi Resepi Makanan Tradisi Etnik Sabah adalah buku yang menghimpunkan koleksi resepi makanan tradisi etnik-etnik yang ada di Sabah. Koleksi ini adalah daripada himpunan Karnival Makanan Tradisi Etnik Sabah yang dianjurkan oleh Lembaga Kebudayaan Negeri Sabah.

FESTIVAL MAKANAN CITARASA SABAH

(Sempena Tahun Melawat Malaysia 2014)

Venue : KK Times Square, Kota Kinabalu

Tahun : 2014



**Kelupis Brunei
(Etnik Brunei)**

Bahan-Bahan

1. Beras pulut - 300gm
2. Santan - 300gm
3. Daun pandan
4. Daun nyirik
5. Garam

Cara Penyediaan

1. Masukkan santan dan daun pandan ke dalam kuali dan kacau sehingga mendidih dan pecah minyak. Biarkan seketika.
2. Masukkan beras pulut dan garam setelah minyak timbul di permukaan santan.
3. Gaul beras pulut sehingga separuh masak dan santan menjadi kering. Alihkan pulut dan simpan di dalam satu bekas.
4. Selepas itu, bungkus nasi pulut menggunakan daun nyirik.
5. Kukus kelupis selama 1 jam dan setelah masak, susun kelupis secara menegak supaya air rebusan turun.
6. Hidangan kelupis brunei siap untuk dihidang bersama kuah kacang ataupun rendang.