



## Oseng-oseng Telur

Bilik » Dapur | Ahad, 27 Desember 2009 20:35

**Penulis : Yanti Afriyani**

### Bahan Utama

- # 3 butir telur, kocok lepas.
- # 100 gram wortel, parut kasar.
- # 200 gram sawi putih, iris halus.
- # 1 sendok makan kecap asin.
- # 1 sendok makan kecap penyedap.
- # 100 ml kaldu.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 2 sendok makan minyak goreng.

### Bahan Bumbu Halus

- # 3 siung bawang putih, cincang halus.
- # 1/4 sendok teh merica bubuk.

### Cara Membuat

# Panaskan 1 sdm minyak goreng, tuang telur, lalu aduk-aduk dan masak sampai kering. Angkat dan sisihkan.

# Tumis bumbu halus dengan sisa minyak sampai harum. Masukkan wortel. Aduk sampai setengah layu.

# Tambahkan sawi putih, telur yang telah dimasak, kecap asin, kecap penyedap, kaldu, dan garam.

Aduk sampai semua bahan matang, lalu angkat.

Porsi : Untuk 4 orang.