



## Mie Goreng Jawa

Bilik » Dapur | Ahad, 3 November 2013 21:21

**Penulis : Wahyudi**

### Bahan

- # 1 bungkus (2 potong) Mie Telur kering, rebus hingga matang, lalu tiriskan dan tambahkan 1 sendok makan Minyak Goreng, aduk rata.
- # 5 butir Kemiri, sangrai.
- # 4 siung Bawang Putih.
- # 2 sendok makan Kecap Bango Manis Pedas Gurih.
- # 1/4 sendok teh Lada Putih bubuk.
- # 1/4 sendok teh Garam.
- # 1 sendok teh Gula Pasir.
- # 5 butir Bakso sapi, potong.
- # 100 gram Udang pancet atau Udang galah kupas.
- # 200 gram Kol, potong.
- # 200 gram Sawi hijau/caisim, potong-potong.
- # 2 tangkai Daun Bawang, potong bulat 1 cm.
- # 1 tangkai Daun Seledri, potong kasar.
- # 1 bungkus Royco sapi.
- # 2 butir telur Ayam, kocok lepas.
- # 5 sendok makan Minyak Goreng.

### Cara Membuat

- # Tumis bumbu halus hingga harum dan matang betul, kemudian masukkan bakso, udang, tumis hingga berubah warna, lalu tambahkan telur.
- # Setelah telur matang, masukkan sayuran, Royco, garam, dan gula.
- # Tambahkan mie dan kecap. Aduk hingga bumbu merata dengan mie.

*Diambil dari [bango.co.id](http://bango.co.id).*