



Nasi Goreng Jawa

Bilik » Dapur | Ahad, 30 Juni 2013 23:00

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 500 gr nasi.
- # 200 gr daging sapi rebus, potong panjang tipis.
- # 100 gr udang basah, kupas kulitnya.
- # 2 sdm kecap manis.
- # 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis.

Bahan Bumbu Halus

- # 4 buah cabai merah, buang biji.
- # 1 sdt terasi.
- # 6 buah bawang merah.
- # 3 siung bawang putih.
- # 1 sdt ketumbar.
- # 1/2 sdt gula pasir.
- # 1 sdt garam.

Bahan Pelengkap

- # 2 butir telur ayam, buat dadar.
- # 2 buah mentimun, kupas, potong-potong.
- # Kerupuk udang secukupnya.
- # Bawang goreng secukupnya.

Cara Membuat

- # Tumis bumbu halus hingga harum. Beri 3 sendok makan air dan kecap manis, aduk rata.
- # Masukkan daging dan udang, aduk sebentar. Masukkan nasi, aduk terus hingga rata betul di atas api kecil, angkat.
- # Sajikan dengan taburan bawang goreng, telur dadar, irisan mentimun, dan kerupuk udang.

Selamat mencoba.

inforessep.com