Nasi Goreng Seafood

Bilik » Dapur | Ahad, 28 Juli 2013 22:00

Penulis : Yanti Afriyani

Bahan

4 sendok makan minyak goreng.
5 siung bawang putih, cincang.
1 buah bawang bombay, cincang.
100 gram udang kupas.
50 gram kerang scallop.
10 buah baso ikan, potong-potong.
Garam dan merica secukupnya.
4 piring nasi putih.
4 sendok makan kecap asin.
1 sendok makan saus tiram.
2 butir telur, dadar orak-arik.
3 batang daun bawang irisan, goreng.
2 buah cabai merah irisan, goreng.

Cara Membuat

Panaskan minyak.
Tumis bawang.
Masukkan udang, kerang, baso. Aduk-aduk.
Masukkan garam, merica, nasi, kecap, saus tiram.
Aduk-aduk sampai nasi lepas-lepas.
Masukkan telur, daun bawang, dan cabai.
Aduk rata, lalu angkat.

sajianku.com

KotaSantri.com © 2002-2026