

Remas.nu

Mie Goreng Nyemek

~ Dapur Hablina ~

Kuahnya kurang banyak, tp enaak ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 buah** sayap ayam rebus, simpan kaldunya
- **1/2 buah** wortel, potong korek api
- **5 lembar** sawi, potong
- **2 lembar** kubis, potong kecil
- **1/2 buah** jagung, pipil
- Bawang putih
- Bawang merah
- Cabe
- Kemiri
- Minyak untuk menumis
- Kecap
- Garam
- Mie telur kering
- **1 butir** telur

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rebus mie telur kering sampai setengah matang, tiriskan
- Haluskan bumbu halus (bawang putih, bawang merah, kemiri, cabe)
- Suir2 sayap ayam yg sudah di rebus
- Tumis bumbu halus sampai harum
- Masukkan telur, dan buat orak arik
- Masukkan ayam
- Masukkan jagung dan wortel, masak sampai sedikit layu
- Masukkan air kaldu ayam, tunggu sampai mendidih
- Masukkan mie yg sudah di rebus
- Beri kecap dan garam

- Masukkan kubis dan sawi

- Koreksi rasa □

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Bubur Hati Ayam Wortel \(MPASI\)](#)



- [Bestik Sapi Simple](#)



- [Sapi Lada Hitam ft Orak Arik Sayur](#)



- [Nasi liwet simple dan sambel tongkol](#)

