

Kwetiaw goreng praktis mudah murah

~ Dina Dino ☐ ~

Kmrn habis beli kwetiaw di resto, dan nagih banget tapi dapetnya 1 porsi doang. Nah coba bikin ternyata mudah dan murah, bisa dimakan serumah ☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- Kwetiaw
- Bawang putih
- Bawang bombay
- Sosis
- Wortel
- Brokoli
- Telur
- Kecap asin dan manis
- gula garam
- tole
- lada putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Rendam kwetiaw dgn air panas 15menit. Tiriskan dan siram dgn air dingin
- Orak arik telur 2 buah. Lalu tumis bawang putih disebelahnya
- Masukkan wortel, brokoli dan bawang bombay
- Tumis semua hingga layu. Tambahkan garam lada
- Masukkan kwetiaw. Tambahkan kecap asin dan manis
- Mulai masukkan bumbu, gula garam tole lada putih
- Cek rasa bun. Maaf yaa gak pakek takaran selalu feeling aja ☹☹

Resep-resep Terkait

- [Siomay ayam rumahan simple](#)



- [Cimol bojot minyak bawang](#) ☐☐



- [Balado Makarel Suwir](#)



- [Batagor rumahan simple](#) ☐

