

*Remas.nu*

## Nasi goreng putih

~ Restorika ~

---



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 piring** nasi
- **1 papan** pete kupas (boleh skip)
- **3 buah** bakso potong 4 (boleh skip)
- **3 buah** cabe merah (Iris serong)
- **2 buah** cabe rawit (Iris)
- **2 buah** telur
- **4 buah** bawang merah (Iris)
- **2 buah** bawang putih (Iris) saya pake bawang putih bubuk
- **1 sendok** minyak
- **Secukupnya** garam, penyedap rasa, lada bubuk

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan bahan bahan

resepmasakan.us



- Goreng bawang dengan minyak hingga harum (abaikan wajan mamak yg legendaris)



- Tambahkan telur kemudian orak arik





- Masukkan semua bahan kecuali nasi kemudian aduk hingga merata







- Tambahkan nasi kemudian aduk rata





- Siap dihidangkan, walaupun jelek ya bun wujudnya ☹️ tapi simple dan enak looo ☺️



# Resep-resep Terkait

---

- [Bubur Tinutuan \(bubur manado\)](#)



- [Singkong gula jawa](#)



- [Soto Ayam](#)



- [Bola bola ubi \(godok ubi\)](#)

