

*Remas.nu*

## Tumis Sosis Orak - Arik Simpel #SelasaBisa

~ Eki Mayantari Sutikno ~

Selasa:17/04/2018

Mau makan malam isi kulkas adanya sosis telur. Bahan lainnya sama persis di resep. Recook dari kukmak resep Tumis Sosis Simpel Sherry. Walaupun isi dapur ga rame, sebisa diolah dan dimasak sesimpel mungkin, daripada sama sekali ga makan. #Selasa Bisa



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **2 bh** sosis, potong selera
- **1 butir** telur
- **1 sdm** minyak sayur
- **1/4 bagian** bawang bombay, iris tipis
- **2 siung** bawang putih, cincang halus
- **1/2 sdm** kecap manis
- **1 sdt** kecap asin
- **Secukupnya** lada bubuk dan cabai bubuk (bon cabe)

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Siapkan bahan.



- Tumis bawang bombay hingga layu. Masukkan bawang putih tumis hingga harum.



- Masukkan sosis, pecahkan telur diamkan sebentar, buat orak - arik, tumis hingga sosis matang.



- Tambahkan bumbu lainnya aduk rata.



- Hidangkan.



# Resep-resep Terkait

---

- [Bubur Sumsum Biru Vanilla #KamisManis](#)



- [Tahu Kukus Sosis Bunga Ga Mekar #RabuBaru](#)



- [Bolu Pisang Kukus Irit, Tanpa Mixer, Takaran Sendok](#)



- [Telur Ceplok Balado #KisahKasihCookpad](#)

