

*Remas.nu*

## Nasi goreng kambing sisa gulai kambing

~ Bunda Rayyan ~

Udah beberapa hari si gulai nginep di kulkas, tadinya mau dibuat tongseng aja tinggal tambah kecap sma rawit beuh enak.. Eh pas diliat ternyata sisa dagingnya cuman ada bbrpa potong, hihi. Sayang daripada dibuang mending dibikin nasi goreng. Wangi rempah dan khas daging kambing nya berasa.

**#CookpadCommunity\_Tangerang**

**#PosbarIdaman**

**#DiBuangSayang**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **1 piring** nasi
- **2 buah** sosis (merk apasaja) potong-potong
- **1 batang** sawi (potong-potong)
- Kol secukupnya (rajang halus)
- **3** cabe rawit merah (iris -iris)
- **Secukupnya** gulai kambing
- **secukupnya** Penyedap rasa
- **2 sdm** kecap manis
- Bahan tambahan
- Tomat
- Telor ceplok
- Rawit hijau
- Krupuk

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Ambil bbrpa sendok gulai kambing, dan potong<sup>2</sup> sisa daging kambing.
- Masak, lalu masukan nasi potongan sosis dan potongan sawi kol. Aduk-aduk hingga tercampur
- Tambahkan irisan cabe dan kecap. Aduk lagi hingga rata. Icip rasanya jika kurang asin bisa tambah penyedap rasa sedikit.
- Jika sudah matang, tata dipiring saji, tambahkan dengan tomat iris telur ceplok dan juga rawit ijo serta kerupuk. Makan selagi hangat.

# Resep-resep Terkait

---

- [Pisang Aroma keju](#)



- [Signature chocolate ala starbu\\*ks](#)



- [Donat meses](#)



- [Tumis buncis baso](#)

