

Nasi goreng kambing istimewa dengan bahan super simple

~ Furi Ernawati ~

Resep paksu yang pertama kali bikin buat saya, ternyata endul bingit, bahannya simpel banget..

Trus di recook sama saya buat paksu.

Untuk anak kecil juga bisa yep cabenya dimasukkan terakhir ya.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **200 gr** daging kambing
- **2 butir** telur
- **2 piring** nasi putih
- **5 buah** bawang merah
- **3 buah** bawang putih
- **7 buah** cabe rawit
- **1/2 batang** daun bawang
- **5 sdm** Kecap manis
- **1 sdt** garam
- **1 1/2 sdt** kaldu jamur

remas.nu

Langkah-langkah pembuatan

- Potong kecil-kecil daging kambing
- Iris bawang merah, bawang putih, cabe dan daun bawang
- Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah, sampai wangi.
- Masukkan daging kambing, aduk sampai berubah warna lalu masukan telur, aduk.
- Masukkan nasi aduk, lalu tambahkan kecap manis, garam, kaldu jamur dan daun bawang. Aduk hingga rata. Terakhir masukkan cabe.
(cabe saya masukan terakhir karena saya ambil dulu untuk anak saya yang tidak pakai cabe)
- Sajikan dengan cinta

Resep-resep Terkait

- [Roti bakar aren](#)



- [Sawi gulung isi sayuran](#)



- [Ayam bakar Endul](#)



- [Tumis pedas pepaya muda](#)

