

## 16. Nasi Goreng Hari Ini (Nasi Goreng Mentega)

~ Yummy Girl ~

Sarapan pagi yg paling mudah dibuat nihh:D ini resep nasgor ke-3, hari ini bikin nya nasi goreng cuma tambahan telur dan mentega. Sering bgt yaa aku bikin nasgor:'v ya itu tadi alasannya, karena mudah dibuat pagi2 hehe:D

Hari ini males nguleg2, jadi pake bumbu iris saja biar cepat. Dan ini gak pedes, karena gak pake cabe. Kalaupun mau bikin yg pedes, bumbu tumis nya bisa tambah cabe iris2:) itu mangkuk yg aku pake gede, jadi ga keliatan kayak 2-3 porsi yaa☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

remas.nu

# Bahan-bahan

---

- **2-3 porsi** Nasi putih
- **3 sdm** Mentega
- **2 butir** Telur. kocok, beri sedikit garam
- **5 butir** Bawang merah, iris tipis
- **3 butir** Bawang putih, cincang kasar
- **secukupnya** Saus tiram
- **secukupnya** Garam
- **secukupnya** Gula
- **secukupnya** Lada bubuk
- **secukupnya** Minyak

remmas.nu

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Panaskan 1 sdm mentega dan sedikit minyak. Tumis bawang merah dan bawang putih.
- Setelah harum, sisihkan tumisan ke pinggir wajan. Masukkan telur yg telah dikocok & dibumbui. Buat telur orak arik.
- Kalau telur orak arik sudah agak padat, aduk dengan bumbu tumisan. Tambahkan sisa 2 sdm mentega.
- Lalu masukkan nasi, saus tiram, dan bumbu dengan garam, gula dan lada bubuk. Aduk sampai rata. Koreksi rasa, nasi goreng telur mentega siap dihidangkan:)

# Resep-resep Terkait

---

- [41. Mochi Oreo isi Kacang](#)



- [40. Oat Milk](#)



- [39. Es Timun Suri](#)



- [38. Risol Bihun](#)

