

aneka masakan - cara membuat nasi goreng babat

Ditulis oleh Rina Ariyani

Minggu, 26 Februari 2012 19:38 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 26 Februari 2012 20:34

aneka masakan - cara membuat nasi goreng babat



aneka masakan - cara membuat nasi goreng babat ini memang adalah resep masakan bergaya kaki lima. Namun walau demikian enak sekali apalagi jika disantap panas panas. Bisa dibilang menu masakan ini tidak akan anda temui di restoran highclass. hal ini disebabkan memang babat sebagai salah satu bahan yang melangkapi nasi goreng ini merupakan jeroan yang kurang baik jika dikonsumsi terus menerus. Oleh karena itu saya buat catatan di resep cara membuat nasi goreng ini bahwa walaupun menu masakan ini sangat lezat tetapi jangan disajikan terus menerus. Atau untuk mengurangi efek samping dari jeroan saya sarankan disajikan salad atau resep minuman sehat untuk melengkapinya. aneka masakan nasi goreng sudah beberapa kali saya posting namun tetap saja jika menemukan resep masakan kreative yang rasa nya lezat saya tidak tahan untuk memposting.

Bahan aneka masakan - cara membuat nasi goreng babat :

- 1 sendok makan minyak goreng
- 1 butir bawang merah ukuran sedang, diiris tipis-tipis
- 1 siung bawang putih ukuran sedang, diiris tipis-tipis
- 80 gram babat yang sudah dibersihkan dan direbus, diiris tipis memanjang
- 200 gram nasi putih
- 1/2 batang daun bawang, diiris secara kasar
- 1 sendok makan kecap manis

Bahan unruk dihaluskan :

- 1 buah cabe merah besar, saya sarankan dibuang bijinya, lalu rebus
- 1 buah cabe rawit merah
- 1 butir bawang merah
- 1/2 siung bawang putih
- 1/4 sdsendok teh terasi goreng
- 1/2 sendok teh garam halus

Bahan sebagai pelengkap:

- 2 sdm bawang merah goreng
- Acar timun

aneka masakan - cara membuat nasi goreng babat

Ditulis oleh Rina Ariyani

Minggu, 26 Februari 2012 19:38 - Terakhir Diperbaharui Minggu, 26 Februari 2012 20:34

Cara membuat nasi goreng babat:

Bawang merah dan bawang putih ditumis sampai layu.

Tambahkan bumbu halus, aduk sampai matang dan harum.

Masukan babat, lanjutkan mengaduk sampai merata.

Tambahkan nasi, daun bawang dan kecap manis.

Teruskan mengaduk sampai semua bahan tercampur merata dan agak kering.

Angkat, Sajikan menu masakan ini hangat hangat beserta pelengkap nya.

Menu masakan ini disajikan untuk satu porsi besar dewasa. Atau jika untuk anak anak menu masakan ini bisa disajikan untuk 2 porsi. Semoga aneka masakan nasi goreng ini bisa disukai oleh semua pengunjung masakanmama.com . aneka masakan ini merupakan variasi dari cara membuat nasi goreng