



Martabak Nasi Ayam Kecap



superadmin

Martabak Nasi Ayam Kecap, bisa jadi ide bekal praktis bernutrisi yang terinspirasi dari hidangan fritata. Menyajikan perpaduan nasi dan telur yang renyah di luar serta isian ayam kecap lembut di dalam. Gurih dan wangi, cocok jadi menu mengenyangkan kapan saja.

Bahan-Bahan

 9 PCS

Bahan

- 6 butir - telur
- 1 batang - daun bawang
- 240 gr - nasi putih
- ½ sdt - garam
- 1/8 sdt - merica
- 1 sdt - kaldu ayam bubuk

Bahan isian ayam kecap

- 80 gr - paha ayam giling
- 40 gr - wortel
- 25 gr - bawang bombai
- 1 sdm - bawang merah goreng
- ½ sdm - kecap manis
- ½ sdm - saus tiram
- ½ sdt - kaldu ayam bubuk
- - merica secukupnya

Pelengkap

- - cabai rawit hijau

Langkah-Langkah

1. Cincang wortel dan bawang bombai. Di dalam mangkuk, masukkan paha ayam giling, wortel, bawang bombai, bawang merah goreng, kecap manis, saus tiram, kaldu ayam bubuk dan merica, aduk rata
2. Iris daun bawang lalu pindahkan ke dalam mangkuk. Masukkan telur, garam, merica dan kaldu ayam bubuk, aduk rata
3. Masukkan nasi putih, aduk rata
4. Panaskan cetakan dan tuang minyak. Masukkan sedikit adonan telur, isian ayam kecap dan adonan telur, masak di api sedang hingga matang
5. Martabak nasi ayam kecap siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/165-martabak-nasi-ayam-kecap>