



Nasi Telur Daun Bawang



superadmin

Nasi telur ceplok daun bawang yang sederhana tapi penuh rasa. Aroma minyak daun bawangnya harum, dipadukan telur ceplok dengan putih telur renyah dan kuning telur setengah matang yang lumer saat disantap.

Bahan-Bahan

 1-2 Porsi

Bahan:

- 2 butir - telur
- 2 batang - daun bawang
- 3 sdm - minyak
- 2 siung - bawang putih
- ¼ sdt - garam
- ½ sdt - gula pasir
- ½ sdt - kaldu bubuk / penyedap
- ¼ sdt - merica
- 1 sdm - air
- - nasi putih
- - cabai rawit

Langkah-Langkah

1. Iris daun bawang dan bawang putih kemudian panaskan minyak, tumis daun bawang hingga wangi di api sedang kecil
2. Masukkan bawang putih, tumis beberapa saat hingga wangi lalu tambahkan garam, gula pasir, kaldu bubuk, merica dan air, aduk rata, sisihkan
3. Panaskan sedikit minyak, goreng telur hingga setengah matang atau sesuai selera
4. Siapkan nasi putih, tuang telur dan tumisan daun bawang di atasnya. Tambahkan irisan cabai rawit bila suka

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/211-nasi-telur-daun-bawang>