



Nasi Gila Menteng



superadmin

Nasi hangat dengan tumisan telur, sosis, dan bakso, dibumbui saus pedas manis gurih khas kaki lima Menteng, disajikan panas dan penuh topping.

Bahan-Bahan

5 Porsi

Bahan bumbu halus:

- 5 siung - bawang putih
- 6 siung - bawang merah
- 2 butir - kemiri
- 4 gr - terasi, bakar (opsional)
- 1 sdt - lada putih butir
- 80 ml - minyak

Bahan lainnya:

- 6 butir - telur
- 200 gr - sosis
- 200 gr - bakso sapi
- 2-3 sdm - saus sambal bawang
- 2 ½ sdm - kecap manis
- 1 ½ sdm - saus tiram
- 2 sdt - kecap ikan
- 2-3 sdm - air
- ¼ sdt - kaldu ayam bubuk
- 2 sdt - gula pasir
- 1 sdm - margarin

Pelengkap:

- - timun
- - sambal
- - nasi putih
- - kerupuk

Langkah-Langkah

1. Iris tipis sosis dan bakso kemudian iris bawang merah, bawang putih dan geprek kemiri
2. Di dalam blender, masukkan bawang putih, bawang merah, kemiri, lada putih, terasi dan minyak, haluskan
3. Panaskan wajan, tumis bumbu halus hingga wangi kemudian masukkan sosis, bakso dan kecap ikan, masak hingga wangi
4. Masukkan telur, aduk rata kemudian masukkan saus sambal, saus tiram dan kecap manis, masak sesaat
5. Masukkan air, kaldu ayam bubuk dan gula pasir, aduk rata kemudian masukkan margarin, tumis sesaat
6. Nasi gila siap disajikan

<https://www.lamama.co.id/recipe/detail/43-nasi-gila-menteng>