



 30 min

---

## Mie Tek Tek Jawa

### DESKRIPSI

3213

### BAHAN-BAHAN

- 100 gr mie telur
- 2 butir telur
- 1/4 buah kol, iris tipis
- 10 lembar sawi hijau, potong-potong
- 200 gr dada ayam rebus, suir-suir
- 100 ml air
- 1 buah tomat, potong-potong
- 4 buah cabai rawit, ulek kasar
- 3 sdm minyak untuk menumis
- 1 bungkus Sasa Nasi Goreng Jawa
- Kerupuk, secukupnya
- Bawang goreng, secukupnya
- Acar, secukupnya

### CARA MEMBUAT



Melezatkan!

lalu masukan air

2. Tambahkan Sasa Nasi Goreng Jawa, ayam dan sayuran, aduk rata
3. Masukan tomat, aduk rata.
4. Angkat dan sajikan dengan pelengkap.