



35 min



Nasi Gila Tektek

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 2 butir telur
- 100 gram ayam
- 5 butir bakso sapi
- 2 buah sosis
- 1 buah bawang bombai
- 3 siung bawang putih
- 3 buah cabai merah
- Nasi secukupnya

Bahan Bumbu:

- 2 sdm saus tiram
- 2 sdm [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#)
- 1 sdm kecap manis
- 1/2 sdm minyak wijen
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt gula pasir
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak, tuang telur dan buat orak-arik. Sisihkan.
2. Tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, tumis hingga layu.
3. Masukkan potongan ayam, aduk hingga berubah warna. Masukkan sosis, bakso, saus tiram, [Sasa Sambal Ekstra Pedas](#), kecap manis, dan minyak wijen. Aduk hingga berubah warna.
4. Bumbui dengan garam, gula pasir, dan merica. Lalu, masukkan telur orak-arik, aduk hingga rata.
5. Siapkan nasi hangat, kemudian siram dengan bahan tumisan. Sajikan selagi hangat.