



15 Menit min



Nasi Goreng Jengkol

BAHAN-BAHAN

- Minyak Goreng
- Nasi Putih
- Bawang Merah
- Kecap Manis
- [Sasa Bubuk MSG](#)
- Jengkol 8 buah

CARA MEMBUAT

1. Potong Jengkol menjadi 4 bagian.
2. Panaskan Wajan dengan minyak goreng.
3. Iris bawang merah 3 butir.
4. Goreng jengkol sampai matang.
5. Tiriskan jengkol hingga minyaknya turun.
6. Panaskan wajan baru dengan minyak goreng.
7. Goreng bawang merah sampai wangi.
8. Masukkan nasi putih.
9. Aduk aduk sampai tidak ada nasi yang tergumpal.
10. Masukkan kecap manis.
11. Aduk hingga warn nasi menjadi coklat.
12. Tambahkan garam dan bumbu penyedap SASA.
13. Aduk hingga rata sampi rasanya pas.
14. Masukkan jengkol yang sudah di goreng tadi kedalam nasi.
15. Aduk aduk hingga semuanya tercampur.
16. Nasi Goreng jengkol siap untuk di santap.