



Melezatkan!



Nasi Goreng Kambing

DESKRIPSI
3213

BAHAN-BAHAN

- 300 gr Daging kambing, iris tipis
- 450 gr Nasi matang (sebaiknya nasi yang dimasak sehari sebelumnya)
- 60 gr Minyak samin
- 100 ml air matang
- 2 cm Kayu manis
- 1 lembar daun salam
- 1 bungkus [Sasa Bumbu Nasi Goreng Jawa](#)

Bumbu Halus:

- 7 siung bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 4 biji cabe merah
- 2 biji cabe rawit merah
- 1 sdt kari bubuk
- 1/4 sdt jintan bubuk
- 2 biji cengkeh, dihaluskan

CARA MEMBUAT

1. Panaskan minyak samin di dalam wajan, masukkan kayu manis masukkan daun salam, dan bumbu halus lalu tumis hingga harum, kemudian tambahkan daging kambing ke dalamnya kemudian aduk-aduk hingga rata.
2. Tambahkan air, biarkan mendidih hingga daging kambing matang dan kaldu agak mengental.
3. Masukkan nasi dan kecap manis Lalu tambahkan Sasa Bumbu Nasi Goreng Jawa aduk hingga merata, aduk hingga nasi tercampur merata dan nasi agak mengering.



Melezatkan!

4. Siap disajikan dengan acar, potongan tomat, timun, emping dan kerupuk.