

sambal terasi *fried rice*



Nasi Goreng Sambal Terasi

DESKRIPSI

3215

BAHAN-BAHAN

- 2 sdm minyak goreng
- daun bawang, iris tipis
- 70 g daging sapi cincang
- 14 sdt garam
- 14 sdt lada
- 2 sdm [Sasa Sambal Terasi](#)
- 300 g nasi
- Sosis
- Nori
- Keju slice

CARA MEMBUAT

1. Tumis daun bawang, daging, beri garam dan lada.
2. Jika daging sudah matang, tambahkan Sasa Sambal Terasi.
3. Kemudian tuang nasi, aduk rata.



Melezatkan!

5. Potong-potong salah satu sisi sosis, rebus selama 2 menit, angkat dan sisihkan.
6. Bentuk nasi goreng seperti bola lalu masukkan ujung sosis.
7. Hias dengan nori sebagai mata, dan keju sebagai mulut menyerupai octopus.