Mulai

Siapkan semua bahan:

- Nasi

- Bawang putih

- Bawang merah

- Cabe merah

- Cabai rawit (opsional)

- Sayuran (wortel, kubis, kacang polong, dll.)

- Daging (ayam, udang, atau daging sapi)

- Telur

- Kecap manis

- Garam

- Merica

- Minyak goreng

Panaskan wajan dengan minyak goreng di atas api sedang.

Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.

Masukkan daging dan telur ke dalam wajan, aduk hingga daging matang dan telur setengah matang.

Tambahkan cabe merah dan sayuran ke dalam wajan, aduk hingga sayuran layu.

Masukkan nasi ke dalam wajan, aduk rata dengan bahan lainnya.

Tuangkan kecap manis secukupnya, garam, dan merica sesuai selera.

Lanjutkan mengaduk hingga semua bahan tercampur dan nasi menjadi agak kering dan berwarna kecoklatan.

Angkat nasi goreng dari wajan dan sajikan selagi hangat.

Selesai