

## Contoh INDOMIE GORENG

---

### JUDUL

INDOMIE GORENG TELUR ++

### KAMUS

INDOMIE GORENG "MIE SEDAP" 1 BUNGKUS

TELUR AYAM MENTAH 1 BUAH

SAWI 2 HELAI

AIR 1 LITER

CABE SETAN 2

BAWANG MERAH 3 SIUNG

### DISKRIPSI

AMBIL BAWAH 3 SIUNG

WHILE (MASIH ADA BAWAH YANG BELUM TERKUPAS) DO

    AMBIL 1 BAWAH

    KUPAS BAWANG MERAH

AMBIL BAWAH 3 SIUNG

WHILE (MASIH ADA BAWAH YANG BELUM TERIRIS) DO

    AMBIL 1 BAWANG TERKUPAS

    POTONG TIPIS KUPAS BAWANG MERAH

POSISIKAN WAJAN DIATAS KOMPOR

TUANGKAN MINYAK GORENG 250 MILI

NYALAKAN KOMPOR

IF MINYAK GORENG SUDAH PANAS THEN

    {

        TUANGKAN BAWANG MERAH IRIS KE MEJA TSB

        ADUK TUNGGU SESAAT HINGGA WARNA KECOKLATAN

        MATIKAN KOMPOR

        ANGKAT BAWANG MERAH IRIS GORENG & TIRISKAN

    }

ELSE

{ TUNGGU SAMPAI MINYAK GORENG PANAS }

TUANG MINYAK GORENG DARI WAJAN KE TEMPT MINYAK GORENG

TUANGKAN AIR SECUKUPNYA KE DALAM WAJAN 500 MILI

HIDUPKAN KOMPOR

TUNGGU SAMPAI AIR MENDIDIH

PECAHKAN 1 TELUR DAN TUANG ISI TELUR KE DALAM AIR MENDIDIH

TUNGGU 10 MENIT MENJADI TELUR REBUS

BILA SUDAH ANGKAT DAN TIRISKAN

BUKA INDOMIE GORENG MIE SEDAP

TUANGKAN ISI MIE KEMASAN TERSEBUT KEDALAM AIR PANAS DI ATAS WAJAN

WHILE (MIE SUDAH MELUNAK) DO

{

    ANGKAT

    TIRISKAN

}

AMBIL PIRING

TUANGKAN MIE LUNAK DIATAS PIRING / MANGKOK

BUKA BUMBU PELENGKAP DAN TUANGKAN DAN ADUK MERATA

IF (RASA MIE GORENG BELUM SESUAI) THEN

{

    TAMBAH KECAP

    TAMBAH MECIN DLL

}

TUANGKAN TELUR REBUS, BAWANG MERAH GORENG &

DIATAS MIE YANG SUDAH BERBUMBU