**Judul**

CARA MEMBUAT NASI GORENG

**Kamus**

Nasi sisa

Minyak Goreng

Kecap

Garam

Bawang Putih 4 Siung

Bawang Merah 2 Siung

Penyedap Rasa

**Deskripsi**

Siapkan nasi yang akan digoreng

Siapkan panci yang akan dipakai untuk membuat nasi goreng

Tuangkan minyak goreng kedalam panci sebanyak 10 sendok makan

**While** (Tambahkan Minyak Jika Masih Kurang) **Do**

Panaskan minyak selama 1 menit dengan api sedang

**While** (Jika masih kurang panas besarkan api) **Do**

Setelah minyak panas, masukan bawang putih dan bawang merah yang sudah diiris tipis tipis kedalam wajan

Tumis hingga tercium bau harum

**If**(Sudah tercium bau harum) **then**

**Else** (masukan nasi yang sudah disiapkan)

**If**(Belum tercium bau harum) **then**

**Else** (Tumis terus)

Kemudian, tekan dan aduk nasi dengan spatula hingga lunak dan tidak memadat

**If** (Nasi sudah melunak) **then**

**Else**(Setelah nasi melunak tambah kan garam)

**If** (Nasi masih padat) **then**

**Else** (Aduk terus)

Aduk Rata, hingga bumbu tercampur rata

Lalu, tambahkan kecap secukupnya, kemudian aduk rata

**While** (Kecap kurang merata, maka tambahkan) **Do**

Aduk hingga merata, lalu setelah itu nasi goreng siap dihidangkan