MASAK TELUR DADAR

Alat-alat :

1. Wajan
2. Spatula
3. Kompor
4. Gas
5. Pemantik
6. Serok
7. Mangkok

Bahan-Bahan :

1. Telur 1 butir
2. Masako Ayam
3. Onclang 1 Batang
4. Bawang Putih
5. Minyak Goreng 10ml

Langkah-langkah :

1. Iris Onclang dan bawang putih Kecil.
2. Pecahkan Telur Ke dalam Mangkok.
3. Masukkan Onclang dan bawang putih Yang sudah di Iris kecil-kecil ke dalam Mangkok.
4. Taburkan Masako ayam ke dalam Mangkok Secukupnya.
5. Tuangkan Minyak ke dalam Wajan lalu tunggu hingga Panas.
6. Lalu Tuangkan Adonan Telur ke dalam Wajan.
7. Tunggu hingga kecoklatan pada kedua sisi lalu angkat Telurnya Menggunakan Serok dan Tiriskan.
8. Setelah itu Telur Dadar Siap di makan bersama Nasi Goreng .