

Bahan yang diperlukan:

1. 250 gram mie telur yang sudah direbus, tiriskan
2. 1 butir telur ayam, kocok lepas, dibuat orak arik
3. 100 gram udang, buang kepala dan kulitnya hingga bersih
4. Sawi hijau secukupnya, potong sesuai selera
5. Wortel, potong kecil
6. Mentega

Bahan untuk bumbu:

1. 3 siung bawang putih, cincang halus
2. 5 butir bawang merah, iris tipis
3. 3 sdm kecap manis
4. 1 sdt minyak wijen
5. Garam sesuai selera
6. 1/2 sdt merica bubuk

Cara membuat mie goreng istimewa:

1. Panaskan mentega, kemudian tumis bawang putih dan bawang merah sampai harum.
2. Masukkan udang, aduk-aduk hingga matang dan berubah warna.
3. Tambahkan wortel dan sawi hijau, aduk hingga layu.
4. Masukkan mie telur dan telur orak-arik, aduk rata.
5. Tambahkan garam, merica bubuk, minyak wijen dan kecap manis. Aduk hingga semua tercampur rata. Koreksi rasa dan tambahkan bumbu sesuai selera.
6. Masak mie goreng hingga matang.
7. Sajikan selagi hangat dengan taburan bawang goreng yang renyah.