***Latihan 6 : Home→Bullets&Numbering***

***Cara memasak nasi goreng ala melayu***

**Bahan-Bahan :**

1. 2 Nasi Pinggan putih
2. 1 cawan udang basah (buang kulitnya)
3. 1 cawan isi kacang polong/peas
4. 1 cawan isi ayam (direbus dan diris tipis)
5. 4 biji telor
6. 5 cabe rawit/chili merah ditumbuk
7. 5 biji bawang merah
8. 1 batang daun bawang (diiris)
9. garam secukupnya

**Cara memasak:**

* Panaskan minyak dan tumiskan cabe rawit/chili.
* Kemudian masukan udang serta daging ayam dan kacang plong/peas.
* Biarkan selama 5 menit, kemudian masukkan telor sambil diaduk rata/dikacau-kacau.
* Masukkan nasi serta sedikit garam, campurkan/gaulkan dan tabur bawang garam.
* Bila telah masak angkat dan hidangkan.
* Taburkan daun bawang secukupnya.