

JUDUL

Nasi Goreng Telur Sederhana

KAMUS

Nasi Putih 400g

Bawang Putih 2 Siung

Mentega 2 Sdm

Telur Ayam 2 butir

Kecap Asin 1 sdm

Merica 1/2 sdt

Garam 1/2

Kompot

Wajan

Piring

DESKRIPSI

Ambil 2 Siung Bawang Putih

Cincang Halus Bawang Putih

Pecahkan 2 Butir Telur

Kocok 2 Butir Telur

Letakkan Wajan Diatas Kompot

Nyalakan Kompot

Masukkan mentega kedalam kompore

IF mentega sudah meleleh THEN

{

Masukkan Bawang Putih dan tumis

}

ELSE

{

Tunggu Sampai Mentega meleleh

}

Tambahkan kocokan Telur

Tambahkan Nasi

Tambahkan Kecap Asin

Tambahkan Merica

Tambahkan Garam

` Besarkan api Kompore

Aduk hingga merata

IF rasa kurang asin THEN

{

Tambahkan Garam

}

ELSE

{

Matikan Kompore

}

Sajikan di piring