Nim: All. 2022.14382 No	
Noor Adeloah Apriyana	
Dudul .	Tuangkan Bawang Putih Dan Merah iris
Nosi Goreng	Ice wajan tersebut
Komus	Adula tungar second human her box baccum
1 Piring Nasi Patih	Adule tunggu se sout hingga ber bau harum Pecahlcan I telur dan tuang isi telur
Telur Ayom 1 By	let clajam tumisan bawang putih dan
Bawang Patch 2 Stung	merah diwojan
Bawang Merah 3 Sung	Orale telur sompa honcar
Pengedap Rasa 1 Bungkus	mosulean nosi putih dan pengrolop rasa 1500
Disteripsi	Helyle hungary more al
Ambil Bawang Putih 2 Stung don Bawang Merah 3 sung While C Masih Ada Bawang Yong Belom to kupus) do Ambil 1 Bawang kupas Bawang	It CRasa Nos, goreng belum sesuai) Then
While C Masih Ada Bowang Yong Below terleupers)	<u> </u>
do Ambil I Bawang leopas Bawang	1 Tambah Kecap
Dutch dan Merah	
Ambil Bowang Putih 2 Sing don Bowang moroh 3 Sing	While Chumbu soclah tercampur merata) 00
While (Masih ada yang belum teriris) Do	
ambil Bawang terkopas	Angleat
Potong tips Bawong putih don merah	9
	Tuangleon Nosi Gorang Keatas Aring Dun Sajilean.
Pesisikan Wajan diatas kompor Tuangkan mingale goreng 250 mili Nyalakan kompor	Sajitean.
Tuang kan mingale goreng 250 mili	
Nyalakan kompor	
I Tom C Marcon Panas 3	
[Lunggu Sampai Mingale Goreng Panas]	
IF Aminyale Gorang Panas Thon	
side side	