Nasi goreng

**Bahan-bahan**

1. **2 porsi**sedang nasi putih
2. **1/2 butir**bawang bombay, potong
3. **2 siung**bawang merah, iris tipis
4. **2 siung**bawang putih, cincang halus
5. **1/2 batang**bawang pre (aku ambil ijonya aja)
6. **1 buah**tomat ceri, potong kecil
7. **2 sdm munjung**margarin blueband
8. **2 buah**cabai rawit, potong
9. **sesuai selera**garam, lada putih

**Langkah**

1. Panaskan penggorengan, masukkan margarin aduk hingga meleleh kemudian masukkan semua bumbu kecuali bawang pre (bawang bombay, bawang merah, bawang putih, cabai rawit, tomat) tumis hingga wangi**[+](https://cookpad.com/id/resep/717997-nasi-goreng-simple-yet-special?ref=search" \l "notes_note_list_step_3206179)**
2. Masukkan nasi aduk rata, tambahkan garam dan lada secukupnya, dan masukkan bawang pre**+**
3. Aduk hingga bumbu merata dan menyatu dengan nasi, angkat, matikan kompor**[+](https://cookpad.com/id/resep/717997-nasi-goreng-simple-yet-special?ref=search" \l "notes_note_list_step_3206239)**
4. Sajikan dengan sunny side up egg dan potongan timun, atau sesuai selera.. ^^

Tumis kangkung

**Bahan-bahan**

1. **1 ikat**kangkung
2. **1/4 buah**bawang bombay
3. bumbu di ulek :
4. **4 siung**bawang merah
5. **1 siung**bawang putih
6. **sedikit**jahe
7. **1 buah**cabe merah
8. **4 buah**cabe rawit
9. **secukupnya**ebi / udang kering
10. **1/4 buah**tomat merah
11. **secukupnya**gula garam

**Langkah**

1. Petik kangkung dan cuci hingga bersih [**+**](https://cookpad.com/id/resep/718345-tumis-kangkung-rumahan?ref=search#notes_note_list_step_3207402)
2. Iris bawang bombay memanjang.[**+**](https://cookpad.com/id/resep/718345-tumis-kangkung-rumahan?ref=search#notes_note_list_step_3207405)
3. Ulek kasar bumbu halus . Setelah selesai beri irisan tomat

[**+**](https://cookpad.com/id/resep/718345-tumis-kangkung-rumahan?ref=search#notes_note_list_step_3207411)

1. Panaskan sedikit minyak , tumis bumbu halus dan bawang bombay . Setelah bumbu setengah matang , masukkan kangkung dan aduk sampai kangkung layu Tambahkan air dan tutup wajan**+**
2. Setelah setengah matang .Kemudian,tambahkan gula dan garam secukupnya. Tes rasa.Selamat mencoba.

Roti telur

Bahan :

1.Roti

2. Telur

Langkah:

1.potong tengah roti dengan pisau berbentuk kotak.

2.Pisahkan roti yang dalam,kemudian taruh wajan atau penggorengan di atas kompor.

3.Lalu masukkan minyak atau mentega secukupnya.

4.Masukkan roti yang di luar ke dalam penggorengan atau wajan tadi,masukkan telur ke dalam roti yang segi empat tadi.

5. Setelah setengah matang .Kemudian,tambahkan garam secukupnya.Tunggu hingga matang.Selamat mencoba.

Bandeng goreng sambel bawang

**Bahan-bahan**

1. **2 Ekor**Ikan Bandeng Segar
2. **Secukupnya**Air Jeruk Nipis
3. **secukupnya**Garam
4. **Bahan Sambal**
5. **Sesuai Selera**Cabe Rawit
6. **Secukupnya**Garam, Penyedap
7. **1 Siung**Bawang Putih Goreng
8. **2 Sdm**Kecap Manis
9. **Secukupnya**Gula Jawa
10. **1 Sdt**Air Jeruk Nipis

[**+**](https://cookpad.com/id/resep/205885-bandeng-goreng-sambal-bawang?ref=search#notes_note_list_ingredients)

**Langkah**

1. Bersihkan ikan bandeng, buang insang dan isi perutnya. Iris/slice sesuai selera (semakin banyak slice-nya semakin matang merata-nya)**+**
2. Rendam Ikan Bandeng pada campuran air, garam dan jeruk nipis kurang lebih 5 menit**+**
3. Masak pada minyal panas dengan api kecil hinga matang. Jika menginginkan ikan lebih kering, setelah matang, tiriskan. Panaskan minyak goreng dengan api besar, kemudian masukkan kembali ikan yang sudah digoreng hingga daging luar tampak lebih kering
4. Untuk Sambal: Haluskan Bawang Putih Goreng, Cabe Rawit, Garam, penyedap dan gula merah. Tambahkan Kecap Manis.**+**
5. Ikan Bandeng Goreng Sambal Bawang siap dinikmati. Sajikan dengan Nasi Putih panas.

https://cookpad.com/id/resep/205885-bandeng-goreng-sambal-bawang?ref=search

**sop buah**

**Bahan-bahan**

1. **Secukupnya**cincau hitam
2. Melon
3. Pepaya
4. **1 buah**pisang
5. **2 sdm**Biji selasih
6. **1/2 mangkok**air kelapa muda
7. **secukupnya**sirup cocopandan (manisnya sesuai selera
8. **secukupnya**susu kental manis vanila (manisnya sesuai selera)
9. **secukupnya**es batuLangkah
10. Cuci bersih cincau hitam.Lalu rebus sebentar hingga bersih.Cincau dipotong kotak kecil.
11. Melon dan pepaya diserut bentuk bola.Lalu pisang dipotong kotak kecil.
12. Siapkan mangkok,beri potongan buah melon,pepaya,pisang,cincau hitam,biji selasih.Tambahkan air kelapa muda ,beri sirup dan susu kental manis,lalu diaduk rata.Beri es batu agar lebih segar saat diminum.
13. Selamat menikmati ^.^

https://cookpad.com/id/resep/718415-es-sop-buah-segar?ref=search

rujak manis

**Bahan-bahan**

1. **10 biji**Jambu Madu
2. **1 buah**Mentimun
3. **1 buah**Pepaya Mengkal

Bumbu Rujak:

1. **100 gram**Gula Merah
2. **4 biji**Cabe Rawit
3. **1 Siung**Bawang Putih
4. **1 sendok teh**Terasi

**Langkah**

1. Cuci Buah dan Potong Sesuai Selera**+**
2. Giling Cabe Rawit, Bawang putih, Terasi ( yang suka asin boleh ditambah garam) dan Gula Merah. Kemudian tambahkan air 2 sendok makan.**+**
3. Rujak manis siap dihidangkan..

https://cookpad.com/id/resep/299228-rujak-manis-ndeso?ref=search