

## Mie Goreng Kecap



Mie Goreng

Kecap

### Bahan:

- 200 gr mie kuning kering
- daun bawang secukupnya, potong-potong

### Bumbu:

- 1 sdm saus cabai
- 2 sdm kecap manis
- 1 siung bawang merah, haluskan
- 2 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sdt lada bubuk
- 1/4 sdt kaldu bubuk
- garam secukupnya

### Cara membuat mie goreng kecap:

1. Rebus mie kuning sampai matang dengan sedikit minyak. Tiriskan
2. Tumis bawang sampai matang dan harum
3. Masukkan daun bawang ke dalam tumisan dan tumis sampai layu

4. Masukkan lada bubuk, saus cabai, kecap manis dan kaldu bubuk. Aduk-aduk sampai rata
5. Masukkan mie kuning dan tuangi dengan air sedikit
6. Masak sampai bumbu merata dan air habis
7. Mie goreng kecap sudah siap disajikan