

Judul

Nasi goreng sosis telur

Kamus

Nasi putih tidak panas 300 gram

Minyak sayur 3 sendok makan

Sosis sapi 4 buah

Bawang putih 3 srung

Kecap manis 4 sendok makan

Cabe merah keriting 3 buah

Merica butiran 1/4 sendok teh

Telur ayam 1 butir

Garam 2 sendok teh

bawang merah 5

Diskripsi

Ambil Nasi Putih 300 gram

While (Nasi masih panas) Do

taruh piring

diamkan tunggu sampai tidak panas

Ambil bawang putih 3 srung , bawang merah 5 srung

While (Masih ada bawang yang belum terkupas) Do

Ambil 1 bawang merah , 1 bawang putih

Kupas bawang merah , bawang putih

Ambil Sosis sapi 4 buah

While (Masih ada sosis belum terpotong) Do

Ambil 1 sosis

Potong kecil-kecil sosis sapi

Ambil cabe merah keriting 3 buah

While (Cabe merah keriting belum tercuci) Do

Ambil 1 Cabe merah keriting

Cuci cabe merah

Haluskan bawang putih , bawang merah , cabe keriting , garam 2sdt , merica butir 1/4 sdt

Taruh wajan di atas kompor

Tuangkan 3 sendok makan minyak sayur

Hidupkan kompor dengan api kecil

If minyak sayur sudah panas then

1 Masukkan bawang , cabe , garam , merica yang sudah dihaluskan

Tunggu sebentar hingga tercium aroma sedap

Pecahkan satu telur ke dalam wajan dan aduk orak-arik

Masukkan potongan sosis dan aduk hingga garing

Masukkan nasi putih yang sudah tidak panas

Aduk sampai semua tercampur rata

Tambahkan kecap manis 4 sendok makan

Aduk kembali sampai tercampur rata

Besarkan api

Aduk lagi sebentar

Matikan kompor

}

ELSE

{ Tunggu hingga minyak goreng panas }

Ambil piring

Tuang dan triskan Nasi goreng dari wajan ke dalam piring

Ambil sendok

Nasi goreng siap disantap