Resep Orak Arik Telur Pedas



Resep orak arik telur ini sangat cocok buat Anda yang sibuk dan tidak punya banyak waktu untuk membuat masakan di rumah. Cukup menggunakan telur dan bawang serta sedikit garam, dan merica bubuk, masakan yang enak ini bisa Anda sajikan dengan cepat untuk keluarga di rumah.

Bahan :

* 3 butir telur ayam, kocok lepas
* 2 butir bawang merah, cincang halus
* 2 siung bawang putih, cincang halus
* 5 buah cabai rawit, cincang halus (boleh diskip apabila tidak suka pedas
* Secukupnya garam, kaldu jamur bubuk, merica bubuk (sejumput saja)
* Secukupnya margarin untuk menumis

Cara Membuat :

1. Panaskan margarin diatas penggorengan hingga leleh. Lalu masukkan bawang merah dan bawang putih dan tumis hingga harum. Tambahkan cabai rawit lalu tumis hingga matang.
2. Masukkan telur yang telah dikocok lepas, lalu orak-arik hingga semua bahan tercampur rata.
3. Tambahkan garam, kaldu jamur dan merica bubuk. Aduk hingga rata dan telur matang.
4. Angkat dan sajikan di piring saji.