



Resep Mie Goreng Jawa Lezat

Bahan-bahan

- 150 gr mie telur, rebus terpisah
- 2 sdm Kecap manis
- 2 buah telur ayam, kocok terpisah
- 5 buah bakso sapi, potong tipis
- 1 buah tomat, iris
- 1 buah sosis, potong tipis
- 100 gr sawi hijau, iris
- 100 gr kol, iris
- 1 batang daun bawang, iris
- 0.25 sdt lada putih
- 1 sdm Maggi Saus Tiram
- 0.5 sachet Maggi Magic Lezat
- 5 sdm minyak goreng segar
- 4 siung bawang putih, untuk bumbu halus
- 5 siung bawang merah, untuk bumbu halus
- 5 buah kemiri, untuk bumbu halus

Cara Membuat

1. Panaskan minyak goreng, masukkan telur, dikocok sampai agak kering.
2. Tambahkan 2-3 sendok minyak, masukkan bumbu halus, tumis sampai wangi. Lalu, masukkan ayam.
3. Matikan api sebentar, masukkan lada, Maggi Saus Tiram, dan Maggi Magic Lezat. Nyalakan api kembali, aduk rata.
4. Masukkan mie telur, aduk rata.
5. Masukkan daun bawang, sawi, tomat dan kol, masak sampai matang.

Nutrisi

Karbohidrat	32.73 g
Energi	397.3 kcal
Lemak	24.45 g
Protein	13.65 g

🕒 25 Menit

⊕ 4 Porsi