

100 RESEP NASI GORENG



100 RESEP NASI GORENG



Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta



KOMPAS GRAMEDIA

100 Resep Nasi Goreng

Oleh:

Dapur Alma

GM 21001110148

Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building, Blok I Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-37, Jakarta 10270

ISBN 978-979-22-7133-1 e-ISBN 978-602-03-4081-4

Editor:

Intarina Hardiman

Food Stylist:

Yudho Asmoro

Foto:

Danu Baharudin

Ujicoba Resep:

Rostika & Yulianti

Sampul dan Perwajahan:

Tobi Tama

Diterbitkan pertama kali oleh Penerbit PT Gramedia Pustaka Utama
Anggota IKAPI, Jakarta, Juni 2011

Hak cipta dilindungi oleh Undang-undang
Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari penerbit.

Sanksi Pelanggaran Pasal 72 Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002

Tentang Hak Cipta:

1. Barangsiapa dengan sengaja melanggar dan tanpa hak melakukan perbuatan sebagaimana dimaksud dalam pasal 2 Ayat (1) atau pasal 49 Ayat (1) dan Ayat (2) dipidana dengan pidana penjara masing-masing paling singkat 1 (satu) bulan dan/atau denda paling sedikit Rp 1.000.000,00 (satu juta rupiah), atau pidana penjara paling lama 7 (tujuh) tahun dan/atau denda paling banyak Rp 5.000.000.000,00 (lima miliar rupiah).
2. Barangsiapa dengan sengaja menyebarkan, memamerkan, mengedarkan, atau menjual kepada umum suatu ciptaan atau barang hasil pelanggaran hak cipta atau hak terkait sebagai dimaksud pada Ayat (1) dipidana dengan pidana penjara paling lama 5 (lima) tahun dan /atau denda paling banyak Rp 500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).

Dicetak oleh Buana Printing

Isi di luar tanggung jawab Percetakan

Prakata

Apa sajian paling favorit dari dapur Indonesia? Boleh jadi semua setuju kalau itu adalah nasi goreng! Semua orang suka nasi goreng. Tak peduli itu buatan sendiri, buatan gerobak dorongan yang berjualan pada malam hari, buatan warung tenda, atau bahkan buatan hotel bintang enam sekalipun. Nasi goreng digemari segala usia.

Sejarah nasi goreng bisa berada dalam daftar makanan Indonesia cukup panjang. Itu dimulai ketika China datang ke Indonesia pada tahun 449 Masehi. Belum lagi pengaruh bangsa lain, Arab, India, Belanda yang memperkaya cita rasa nasi goreng. Teknik membuat nasi goreng sudah bisa dipastikan datang dari dapur China karena memakai wajan cekung (wok) yang merupakan piranti masak dapur China. Nasi goreng pengaruh China ini berbumbu dasar bawang putih. Lalu ada pengaruh Arab dan India dengan menambahkan rempah-rempah untuk rasa nasi goreng, dan pengaruh Belanda dari pemakaian mentega untuk menumis bumbu, disertai lauk pauk mewah pendamping nasi goreng berupa telur ceplok, satai ayam, ayam panggang, dilengkapi dengan acar, kerupuk, plus sambal.

Buku 100 Resep Nasi Goreng ini dirancang khusus oleh Dapur Alma demi memenuhi selera keluarga Indonesia. Tak hanya resep, tetapi tips membuat nasi goreng seenak restoran pun disertakan. Ikuti saja petunjuk membuatnya, dijamin hasilnya memuaskan keluarga.

Salam,

dapur_alma@yahoo.com

Daftar Isi

- 3 Prakata
- 6 Nasi Goreng Bunga
- 7 Nasi Goreng Keju
- 8 Nasi Goreng Gulai Daging
- 9 Nasi Goreng Bumbu Rawon
- 10 Nasi Goreng Masak Opor
- 11 Nasi Goreng Kare Kepiting
- 12 Nasi Goreng Istimewa
- 13 Nasi Goreng Dua Cabai
- 14 Nasi Goreng Melayu
- 15 Nasi Goreng Kuning Ayam Kerukut
- 16 Nasi Goreng Tuna
- 17 Nasi Goreng Strawberry
- 18 Nasi Goreng Bebek
- 19 Nasi Goreng Babat
- 20 Nasi Goreng Nanas
- 21 Nasi Goreng Kecap
- 22 Nasi Goreng Tomat Istimewa
- 23 Nasi Goreng Hijau
- 24 Nasi Goreng Rica-Rica
- 25 Nasi Goreng Oriental
- 26 Nasi Goreng Seafood Bumbu Serai
- 27 Nasi Goreng Seafood Bawang Bombal
- 28 Nasi Goreng Ikan Asin
- 29 Nasi Goreng Hongkong
- 30 Nasi Goreng Canton
- 31 Nasi Goreng Kunyit
- 32 Nasi Goreng Tuna dengan Telur
- 33 Nasi Goreng Bali
- 34 Nasi Goreng Daun Mengkudu
- 35 Nasi Goreng Sosis
- 36 Nasi Goreng Hitam Cumi
- 37 Nasi Goreng Kemangi
- 38 Nasi Goreng Jawa
- 39 Nasi Goreng Teri Ikan Asin
- 40 Nasi Goreng Ikan Wader
- 41 Nasi Goreng Ala Magelang
- 42 Nasi Goreng Ikan Asin
- 43 Nasi Goreng Jamur
- 44 Nasi Goreng Kambing
- 45 Nasi Goreng Kunyit
- 46 Nasi Goreng Sosis Telur
- 47 Nasi Goreng Terasi
- 48 Nasi Goreng Rendang
- 49 Nasi Goreng Madura
- 50 Nasi Goreng Petai Hijau
- 51 Nasi Goreng Yogya
- 52 Nasi Goreng Hitam
- 53 Nasi Goreng Teri Medan
- 54 Nasi Goreng Kencur
- 55 Nasi Goreng Terasi Spesial
- 56 Nasi Goreng Daun Mengkudu
- 57 Nasi Goreng Kambing
- 58 Nasi Goreng Seafood
- 59 Nasi Goreng Sosis Spesial
- 60 Nasi Goreng Kuning
- 61 Nasi Goreng Ikan Tongkol
- 62 Nasi Goreng Kacang Polong
- 63 Nasi Goreng Istimewa Jamur
- 64 Nasi Goreng Bali Spesial
- 65 Nasi Goreng Mercon
- 66 Nasi Goreng Petai
- 67 Nasi Goreng Udang
- 68 Nasi Goreng Gila
- 69 Nasi Goreng Honje
- 70 Nasi Goreng Magelangan
- 71 Nasi Goreng Ayam
- 72 Nasi Goreng Seafood
- 73 Nasi Bakar Cumi
- 74 Nasi Bakar Jambal
- 75 Nasi Bakar Ayam Pedas
- 76 Nasi Bakar Kambing
- 77 Nasi Bakar Teri Petai
- 78 Nasi Goreng Kampung
- 79 Nasi Goreng Betawi
- 80 Nasi Goreng Beras Merah
- 81 Nasi Goreng Pataya
- 82 Nasi Goreng Tom Yam
- 83 Nasi Goreng Kerabu
- 84 Nasi Goreng Paprika Ayam
- 85 Nasi Goreng Billis Telur
- 86 Nasi Goreng China
- 87 Nasi Goreng Leunca
- 88 Nasi Goreng Sambal Goreng Hati
- 89 Nasi Goreng Otak-Otak
- 90 Nasi Goreng Klasik
- 91 Nasi Bakar Tuna Super Pedas
- 92 Nasi Goreng Aceh
- 93 Nasi Bakar Bawang dengan Udang
- 94 Nasi Goreng Ayam Char Siu
- 95 Nasi Goreng Jagung
- 96 Nasi Goreng Bakar Kambing
- 97 Nasi Goreng Philipina
- 98 Nasi Goreng Vietnam
- 99 Nasi Goreng Telur Asin
- 100 Nasi Bakar Isi Ayam
- 101 Nasi Bakar Daging Sapi
- 102 Nasi Tutug Oncom
- 103 Nasi Bakar Udang
- 104 Nasi Goreng Tahu
- 105 Nasi Goreng Mawut
- 106 Nasi Goreng Teri

100 RESEP

NASI GORENG



Nasi Goreng Bunga

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
100 gram udang kupas, cincang
5 siung bawang putih, cincang
50 gram buncis, potong kecil
50 gram jagung pipilan
50 gram wortel, potong dadu kecil
500 gram nasi putih
1 sdt merica bubuk
1 sdt saus tiram
½ sdt minyak wijen
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur dadar
Acar mentimun
Tomat
Emping
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan buncis, jagung, dan wortel, aduk dan masak hingga setengah matang.
3. Masukkan nasi, bubuhi merica, saus tiram, minyak wijen, kaldu bubuk, dan garam, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Siapkan mangkuk sedang, alasi dengan telur dadar. Masukkan nasi sambil agak dipadatkan, lipat sisi-sisi telur hingga rata. Balikkan di atas piring saji, kerat bagian atas telur agar berbentuk seperti bunga. Taburi bawang goreng.
5. Sajikan selagi hangat bersama acar mentimun, irisan tomat, dan emping.



Nasi Goreng Keju

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
2 lembar *smoked beef*, potong dadu kecil
3 sdm kacang polong
500 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt kecap asin
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga menjadi orak-arik.
3. Masukkan *smoked beef*, kacang polong, dan nasi putih, aduk rata. Bubuhi kaldu bubuk, kecap asin, merica, dan garam, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat.



Nasi Goreng Gulai Daging

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
1 sdm bumbu gulai siap pakai
150 gram daging has, potong-potong
100 ml santan
350 gram nasi putih
1 sdm irisan daun bawang
Garam secukupnya
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bumbu gulai hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang santan, masak hingga mendidih dan agak mengental.
3. Masukkan nasi dan irisan daun bawang, aduk rata. Bubuhi garam, merica bubuk, dan kaldu bubuk, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Bumbu Rawon

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 sdm bumbu rawon siap pakai
100 gram daging has, potong-potong
350 gram nasi putih
2 batang daun bawang, iris halus
50 gram taoge pendek
Garam secukupnya
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging
½ sdt merica bubuk

Pelengkap:

Acar mentimun
Ayam goreng suwir
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bumbu rawon hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi dan irisan daun bawang, aduk rata. Bubuhi garam, kaldu bubuk, dan merica, masak hingga matang dan bumbu merata.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan taoge pendek. Aduk, angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama acar mentimun, ayam goreng suwir, dan taburan bawang goreng.



Nasi Goreng Masak Opor

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
2 sdm bawang bombai cincang
1 sdm bumbu opor siap pakai
100 ml santan
300 gram nasi putih
100 gram filet dada ayam rebus, suwir-suwir
100 gram wortel, potong dadu kecil, rebus sebentar
150 gram kentang, potong dadu kecil, rebus sebentar
¼ sdt ketumbar bubuk
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu opor, tumis kembali hingga harum.
2. Tuang santan, masak hingga mendidih dan agak mengental. Masukkan nasi, ayam suwir, wortel, dan kentang, aduk rata.
3. Bubuhi ketumbar, merica, kaldu bubuk, dan garam, masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Kare Kepiting

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
4 siung bawang putih, cincang
50 gram bawang bombai, cincang
1 sdm bumbu kare siap pakai
100 gram daging kepiting
100 ml santan
350 gram nasi putih
1 batang daun bawang, iris halus
Garam secukupnya
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu kare, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan daging kepiting, tuang santan. Masak hingga mendidih dan agak mengental.
3. Masukkan nasi dan irisan daun bawang, bubuhi garam, merica, dan kaldu bubuk. Masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
4. Hidangkan selagi panas bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Istimewa

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
100 gram udang kupas
3 buah sosis, potong-potong
5 butir bakso, potong-potong
1 piring nasi putih
3 sdm saus sambal
2 sdm saus tomat
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
¼ sdt kecap Inggris
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Telur ceplok

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, sosis, dan bakso, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri saus sambal, saus tomat, kecap manis, kecap asin, merica, garam, kecap Inggris, dan kaldu bubuk. Masak hingga matang dan bumbu merata.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur ceplok, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Dua Cabai

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
2 buah cabai merah, iris
2 buah cabai hijau, iris
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram filet dada ayam, potong-potong
5 buah sosis, potong-potong
100 gram petai
350 gram nasi putih
2 sdm kecap ikan
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Pelengkap:

Acar Mentimun
Bawang goreng
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah dan cabai hijau, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan potongan ayam, petai, dan sosis, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kecap ikan, kecap asin, merica, kaldu bubuk, minyak wijen, dan garam, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata.
4. Hidangkan selagi hangat bersama taburan acar mentimun, bawang goreng, dan emping.



Nasi Goreng Melayu

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin, untuk menumis
100 gram udang kupas
100 gram filet dada ayam, potong-potong
500 gram nasi putih
100 gram wortel, potong dadu, rebus sebentar
100 gram kacang panjang, potong-potong
Garam secukupnya
1 sdt merica bubuk
½ sdt ketumbar bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm irisan seledri

Bumbu Yang Dihaluskan:

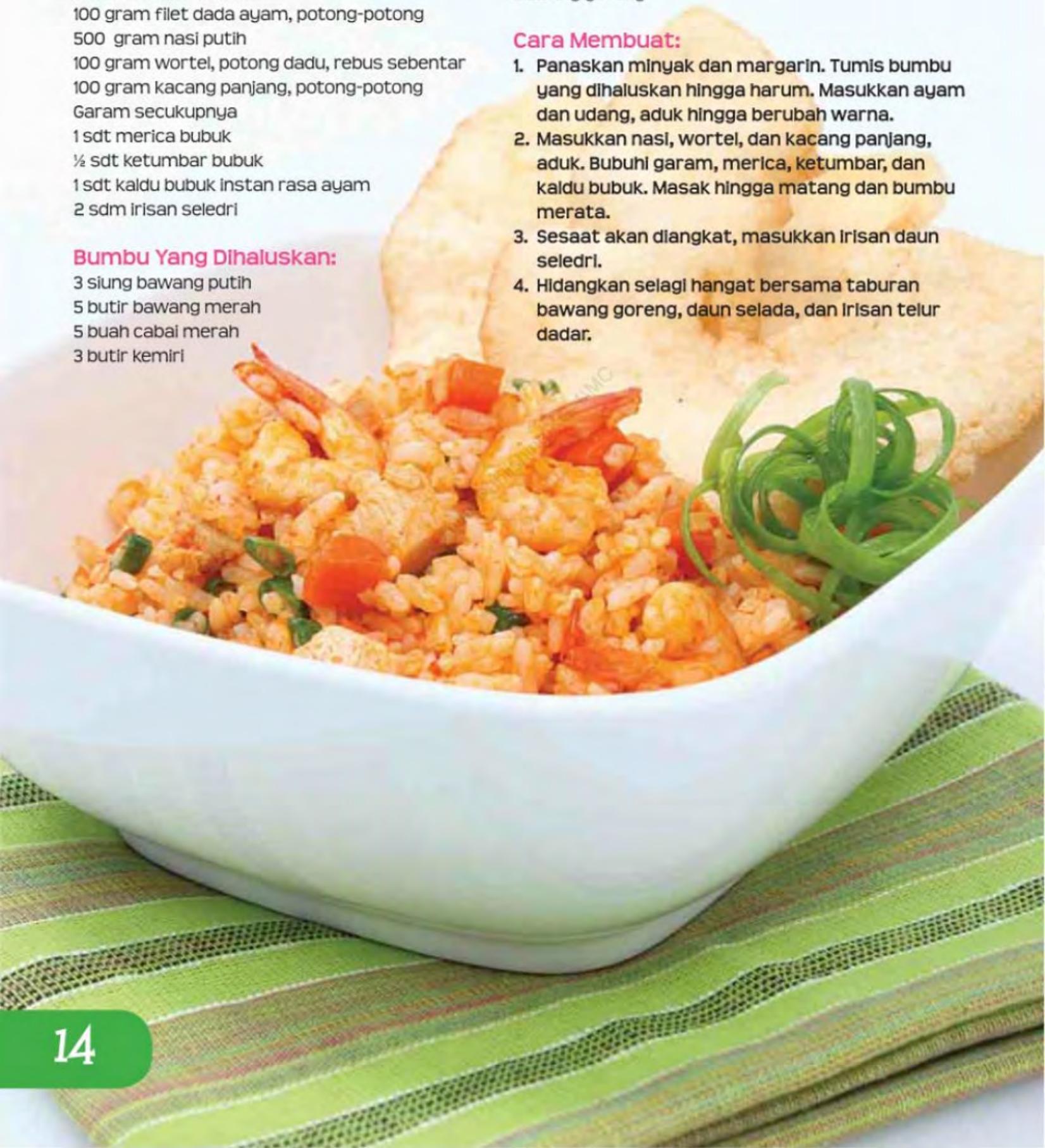
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
5 buah cabai merah
3 butir kemiri

Pelengkap:

Telur dadar, iris halus
Daun selada
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam dan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, wortel, dan kacang panjang, aduk. Bubuhi garam, merica, ketumbar, dan kaldu bubuk. Masak hingga matang dan bumbu merata.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan irisan daun seledri.
4. Hidangkan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, daun selada, dan irisan telur dadar.



Nasi Goreng Kuning Ayam Kerukut

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
1 ruas kunyit, parut, ambil airnya
2 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1 sdt air jeruk nipis
100 ml santan
400 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt ketumbar
Garam secukupnya

Pelengkap:

Ayam suwir
Irisan mentimun
Irisan tomat
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan air kunyit, daun jeruk, daun salam, dan air jeruk nipis, aduk.
2. Tuang santan, masak hingga mendidih dan agak mengental.
3. Masukkan nasi, bubuhi merica, kaldu bubuk, ketumbar, dan garam. Masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat bersama ayam suwir, irisan tomat, irisan mentimun, dan bawang goreng.



Nasi Goreng Tuna

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm kecap ikan
3 siung bawang putih, cincang
5 butir bawang merah, cincang
5 buah cabai rawit, potong-potong
3 batang bunga bawang, potong-potong
1 kaleng tuna pedas
300 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng secukupnya
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan cabai rawit, bunga bawang, dan tuna, aduk rata.
2. Masukkan nasi, bubuk merica, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng strawberry

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
2 sdm bawang bombai cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
3 lembar *smoked beef*, potong-potong
300 gram nasi putih
1 sdm kecap inggris
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm saus tomat
1 sdt saus sambal
½ sdt minyak wijen
Garam secukupnya
150 gram *strawberry*, potong-potong

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga menjadi telur orak-arik. Tambahkan *smoked beef*, aduk.
3. Masukkan nasi, beri kecap inggris, merica, kaldu bubuk, saus tomat, saus sambal, minyak wijen, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata.
4. Masukkan potongan *strawberry*, masak sebentar. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas.



Nasi Goreng Bebek

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 batang serai, iris halus
150 gram udang kupas
1 butir telur, kocok sebentar
400 gram nasi putih
1 potong bebek goreng, suwir-suwir
1 sdt merica hitam bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis
½ sdt minyak wijen
1 sdm kecap asin
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih dan serai hingga harum.
2. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan telur kocok, aduk-aduk hingga menjadi orak-arik telur.
3. Masukkan nasi, bebek suwir, merica hitam, kaldu bubuk, kecap manis, minyak wijen, kecap asin, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Babat

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 batang daun bawang, potong kasar
250 gram babat rebus, potong-potong
400 gram nasi putih
2 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging

Bumbu Yang Dihaluskan:

3 siung bawang putih
7 butir bawang merah
5 butir kemiri
5 buah cabai merah besar, buang bijinya
½ sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan dan irisan daun bawang hingga harum. Masukkan potongan babat, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kecap asin, merica, kecap manis, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Nanas

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
3 sdm bawang bombai cincang
100 gram udang kupas
500 gram nasi putih
3 sdm saus tomat
1 sdt saus sambal
1 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt minyak wijen
200 gram nanas, potong-potong

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan bumbu halus, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri saus tomat, saus sambal, kecap manis, merica, kaldu bubuk, dan minyak wijen. Aduk dan masak hingga bumbu meresap serta bumbu merata.
4. Terakhir masukkan nanas, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Kecap

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
1 batang daun bawang, potong kasar
600 gram nasi putih
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap ikan
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap Inggris
½ sdt minyak wijen
2 sdm saus tomat

Bumbu Yang Dihaluskan:

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 butir kemiri
7 buah cabai merah keriting
1 sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur ceplok
Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan irisan cabai merah dan daun bawang, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis, kecap ikan, merica, kaldu bubuk, kecap Inggris, minyak wijen, dan saus tomat. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur ceplok, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Tomat Istimewa

Bahan:

2 sdm margarin
3 sdm saus tomat
500 gram nasi putih
1 potong ayam goreng, suwir-suwir
2 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah
3 siung bawang putih
5 butir bawang merah
1 sdt terasi goreng
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur ceplok • Udang goreng
Irisan mentimun • Irisan tomat
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan bersama saus tomat hingga harum.
2. Masukkan nasi, ayam suwir, kecap manis, merica, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur ceplok, udang goreng, irisan mentimun, dan irisan tomat.



Nasi Goreng Hijau

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris halus
5 siung bawang putih, iris halus
1 sdm udang kering, rendam, haluskan
2 butir telur, kocok sebentar
200 gram sawi, iris halus
50 gram *smoked beef*, potong-potong
500 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap asin
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering, aduk.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik telur. Tambahkan sawi, *smoked beef*, dan nasi.
3. Beri merica bubuk, kecap asin, kaldu bubuk, minyak wijen, dan garam, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata.
4. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Rica-Rica

Bahan:

- 3 sdm minyak, untuk menumis
- 1 batang serai, memarkan
- 2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya, iris halus
- 5 buah cabai rawit, iris halus
- 1 butir telur, kocok sebentar
- 400 gram nasi putih
- ½ kaleng ikan tuna
- 1 ikat kecil daun kemangi, petik daunnya
- 1 sdt merica bubuk
- 1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

- 8 buah cabai merah
- 5 butir bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas jahe
- 1 ruas kunyit
- 2 butir kemiri
- Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama serai dan daun jeruk hingga harum.
4. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan irisan cabai rawit dan ikan tuna, aduk.
5. Masukkan nasi, bubuhi merica dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
6. Masukkan kemangi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
7. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Oriental

Bahan:

1 sdm minyak wijen, untuk menumis
2 sdm minyak goreng, untuk menumis
3 siung bawang putih
½ cm jahe, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram wortel, iris tipis memanjang
50 gram kacang polong
100 gram teri medan goreng
500 gram nasi
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
½ sdt saus tiram

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak wijen dan minyak goreng, tumis bawang putih dan jahe hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik telur. Tambahkan wortel, kacang polong, dan teri, aduk rata.
3. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, merica bubuk, garam, dan saus tiram. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng seafood Bumbu serai

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
1 batang serai, iris halus
1 batang daun bawang, potong kasar
2 buah cabai merah besar, buang biji, iris halus
1 ruas jahe, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram udang kupas
100 gram cumi-cumi kupas kulit, potong-potong
400 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
100 gram nanas, potong dadu

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan serai, jahe, udang, irisan daun kemangi, irisan cabai, dan cumi, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri merica bubuk, saus tiram, kecap manis, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
4. Masukkan nanas, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Hidangkan selagi panas dengan taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng seafood Bawang Bombai

Bahan:

1 sdm minyak wijen, untuk menumis
2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
2 cm jahe, cincang
200 gram udang kupas
100 gram filet kakap, potong-potong
60 gram cumi-cumi, potong-potong
500 gram nasi putih
1 sdm kecap manis
1 sdt kecap asin
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
½ sdt saus inggris
100 gram nenas, potong-potong
50 gram kacang polong

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak wijen dan minyak goreng, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan udang, ikan kakap, dan cumi-cumi, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kecap manis, kecap asin, merica, kaldu bubuk, garam, dan saus inggris. Aduk dan masak hingga meresap serta bumbu merata.
4. Masukkan nenas dan kacang polong, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Ikan Asin

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
250 gram udang kupas
2 batang daun bawang, potong kasar
2 buah cabai merah, iris serong
100 gram jamur merang, potong-potong
500 gram nasi putih
50 gram teri medan goreng
50 gram kacang polong
½ sdt merica bubuk
1 sdt kecap asin
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik telur.
2. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daun bawang, cabai merah, jamur, dan nasi, aduk rata.
3. Beri merica bubuk, kecap asin, kaldu bubuk, dan garam, aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata.
4. Masukkan teri goreng dan kacang polong, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan selagi panas bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Hongkong

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
2 batang daun bawang, potong kasar
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram filet dada ayam, potong-potong
150 gram udang kupas
6 butir bakso ikan, potong-potong
450 gram nasi
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
1 sdt kecap ikan
1 sdt saus inggris
½ sdt merica bubuk
1 sdm angciu
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih dan daun bawang hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan ayam, udang, dan bakso, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, irisan cabai, kecap ikan, saus inggris, merica, angciu, kaldu bubuk, dan garam. Aduk rata dan masak hingga matang serta bumbu merata.
4. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Canton

Bahan:

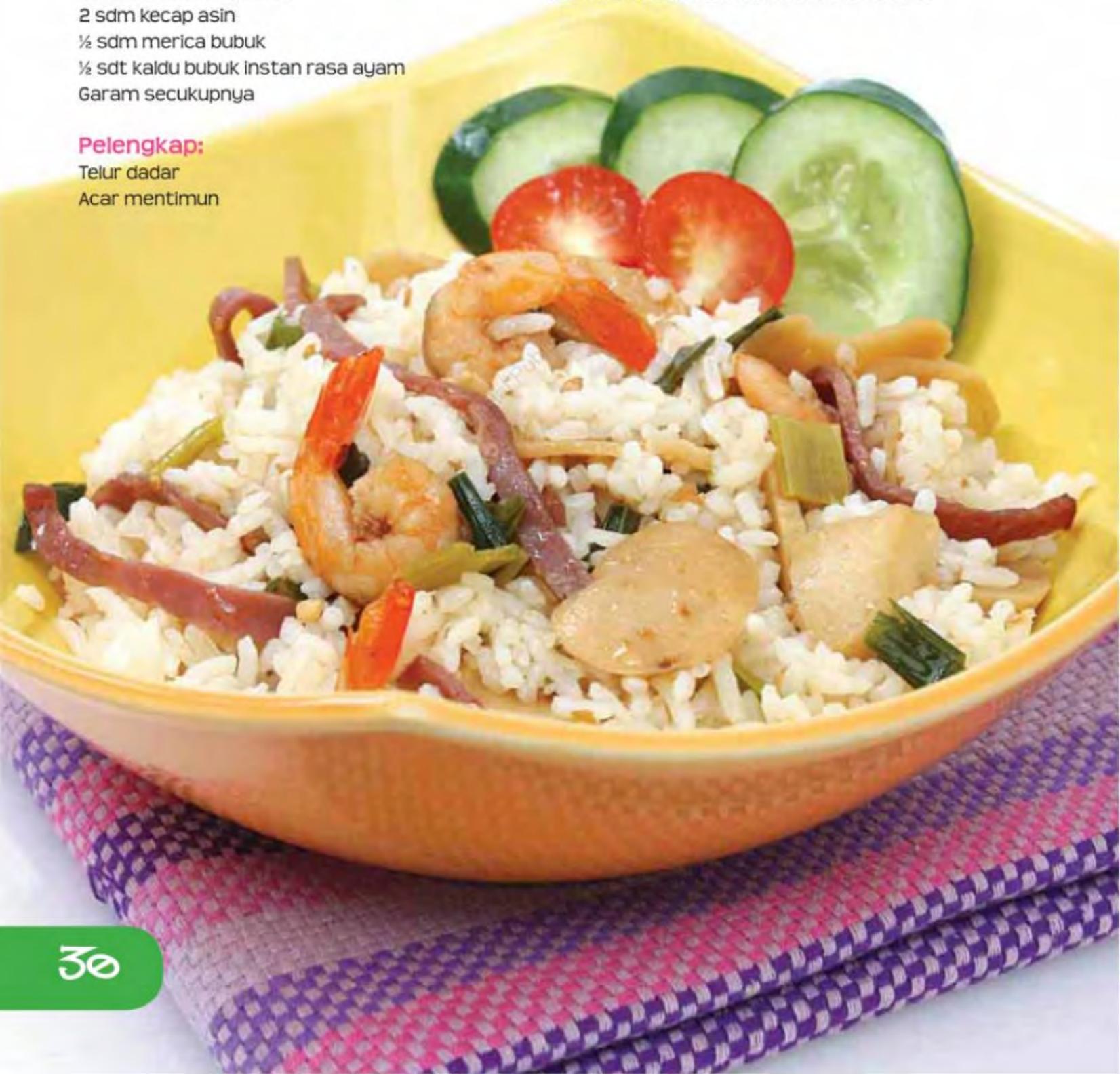
2 sdm margarin, untuk menumis
4 siung bawang putih cincang
1 cm jahe, cincang
1 batang daun bawang, potong kasar
100 gram udang kupas
5 butir bakso ikan, potong-potong
2 lembar *smoked beef*, potong-potong
300 gram nasi putih
50 gram kacang polong
2 sdm kecap asin
½ sdm merica bubuk
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur dadar
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih, jahe, dan daun bawang hingga harum.
2. Masukkan udang, bakso, dan *smoked beef*, aduk hingga udang berubah warna.
3. Masukkan nasi dan kacang polong, beri kecap asin, merica, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
4. Sajikan selagi hangat bersama irisan telur dadar dan acar mentimun. Atau sesuai selera.



Nasi Goreng Kunyit

Bahan:

3sdm minyak, untuk menumis
100 gram udang kupas
5 butir bakso ikan, potong-potong
500 gram nasi putih
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

3 siung bawang putih
5 cm kunyit
1 sdt terasi
3 buah cabai rawit
Garam secukupnya

Pelengkap:

Acar mentimun
Emping
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang dan bakso ikan, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, kecap asin, merica, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata.
3. Sajikan selagi hangat bersama acar mentimun, telur dadar, dan emping.



Nasi Goreng Tuna dengan Telur

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 siung bawang putih, cincang
5 butir bawang merah, cincang
2 ruas jahe, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
100 gram ikan tuna kalengan
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
300 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap ikan
5 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Irisan mentimun
Irisan tomat
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang merah, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan ikan tuna dan irisan cabai, aduk rata.
3. Masukkan nasi, merica, kecap ikan, kecap manis, kaldu bubuk, dan garam. Aduk rata dan masak hingga matang serta bumbu meresap.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan mentimun, telur dadar, dan irisan tomat.



Nasi Goreng Bali

Bahan:

5 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, iris halus
2 butir telur, kocok sebentar
200 gram filet dada ayam, potong dadu
100 gram udang kupas
50 gram kol, iris halus
1 sdt air jeruk nipis
500 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm kecap manis

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
7 buah cabai merah
1 buah tomat
1 sdt terasi
1 ruas kencur
1 ruas kunyit
½ sdt ketumbar
2 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Irisan cabai merah goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan bumbu yang dihaluskan, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan ayam dan udang, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan kol, air jeruk nipis, nasi, merica, kaldu bubuk, dan kecap manis. Aduk rata, masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan cabai merah goreng, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Daun Mengkudu

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 butir telur, kocok sebentar
5 lembar daun mengkudu, iris halus
350 gram nasi putih
3 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah
3 buah cabai hijau
3 butir kemiri
1 ruas jari kunyit
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Irisan mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan nasi, daun mengkudu, merica, kecap manis, dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan irisan mentimun.



Nasi Goreng Sosis

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris halus
3 siung bawang putih, cincang
5 buah cabai merah, iris halus
3 buah cabai rawit, iris halus
1 batang daun bawang, potong kasar
2 butir telur, kocok sebentar
1 potong filet dada ayam, potong-potong
5 buah sosis, potong-potong
400 gram nasi putih
2 sdm kecap ikan
1 sdm kecap asin
½ sdt saus inggris
¼ sdt minyak wijen
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan irisan cabai merah, cabai rawit, dan daun bawang, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan ayam dan sosis, aduk.
3. Masukkan nasi, kecap ikan, kecap asin, saus inggris, minyak wijen, kaldu bubuk, merica, dan garam. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat dengan taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Hitam Cumi

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
100 gram bawang bombai, cincang
2 batang daun bawang, iris halus
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
2 butir telur, kocok sebentar
200 gram cumi-cumi, potong-potong
100 ml tinta cumi
500 gram nasi putih
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
1 sdt saus tiram

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang bombai hingga harum. Masukkan daun bawang dan cabai merah, aduk dan tumis hingga harum kembali.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik telur. Tambahkan cumi beserta tintanya, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, bubuhi merica, kaldu bubuk, garam, dan saus tiram. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kemangi

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris halus
5 siung bawang putih, iris halus
1 batang serai, iris halus
5 buah cabai rawit, iris
2 buah cabai merah keriting, iris
½ sdt terasi
400 gram nasi putih
100 gram teri medan goreng
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
3 ikat daun kemangi, petik daunnya
1 batang daun bawang, potong kasar

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris halus
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan serai, cabai merah, cabai rawit, dan terasi, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan nasi, teri goreng, merica, kaldu bubuk, dan garam menjadi satu. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Sesaat akan diangkat, masukkan daun kemangi dan irisan daun bawang. Masak sebentar, angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan telur dadar, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Jawa

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
200 gram daging has, potong-potong
100 gram udang kupas
2 batang daun bawang, potong kasar
5 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah besar, buang bijinya
1 sdt terasi
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt ketumbar
½ sdt merica
3 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging, udang, dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, kecap manis, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan telur dadar, irisan mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Teri Ikan Asin

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
3 butir kemiri, haluskan
2 sdt bumbu kari bubuk
200 gram nasi putih
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
1 batang daun bawang, iris halus
50 gram teri medan goreng

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai, kemiri, dan kari bubuk, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan nasi, bubuhi kaldu, merica, garam, irisan daun bawang, dan teri goreng, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Ikan Wader

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
3 sdm saus tiram
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis
Garam secukupnya
150 gram nasi putih
2 batang daun bawang, potong kasar
75 gram ikan wader goreng

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan nasi, beri saus tiram, merica, kaldu, garam, dan kecap manis. Aduk rata.
2. Masukkan irisan daun bawang dan ikan goreng, masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Ala Magelang

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
½ buah tomat, potong-potong
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram kol, iris halus
2 batang daun bawang, potong kasar
250 gram nasi putih
50 gram mi telur, rendam air panas hingga lunak,
tiriskan
150 gram ayam goreng suwir
5 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
3 buah cabai merah keriting
3 buah cabai rawit merah
2 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama tomat hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Tambahkan kol dan daun bawang, aduk. Masukkan nasi, mi, ayam suwir, kecap manis, merica, dan kaldu bubuk, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Ikan Asin

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris
2 batang daun bawang, potong kasar
3 buah cabai hijau, iris serong
2 buah cabai merah, iris serong
2 butir telur, kocok sebentar
1 papan petai, potong-potong
250 gram nasi putih
100 gram ikan jambal roti, potong-potong, goreng
1 sdm kecap ikan
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Kerupuk
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan daun bawang hingga harum. Masukkan cabai merah dan cabai hijau, aduk dan tumis hingga harum kembali.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan petai, nasi, dan ikan goreng, aduk.
3. Bubuhi kecap ikan, merica, kaldu bubuk, dan garam, masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, kerupuk, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Jamur

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
2 sdm bawang bombai cincang
1 sdt jahe cincang
100 gram udang kupas
5 buah jamur *shiitake* segar, potong-potong
300 gram nasi putih
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap asin
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
3 sdm kacang polong
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih, bawang bombai, dan jahe hingga harum. Masukkan udang dan jamur, aduk hingga udang berubah warna.
2. Masukkan nasi, bubuhi garam, merica, kecap asin, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Tambahkan kacang polong dan cabai merah, masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan telur dadar.



Nasi Goreng Kambing

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 batang daun bawang, potong-potong
150 gram daging kambing muda, potong-potong
½ buah tomat, potong-potong
250 gram nasi putih
3 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging

Bumbu Yang Dihaluskan:

1 sdt ketumbar
½ sdt merica
3 butir kemiri
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk dan daun bawang hingga harum. Masukkan daging dan tomat, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis dan kaldu bubuk instan. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan emping.



Nasi Goreng Kunyit

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
3 sdm bawang bombai cincang
300 gram nasi putih
½ sdt kunyit bubuk
1 sdt garam
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Pelengkap:

Telur dadar, iris
Abon
Ayam suwir
Irisan mentimun
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai hingga harum. Masukkan nasi, kunyit, garam, merica, dan kaldu bubuk menjadi satu. Masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
2. Sajikan selagi panas bersama telur dadar, abon, ayam suwir, irisan mentimun, dan emping.



Nasi Goreng Sosis Telur

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
7 butir bawang merah, cincang
5 siung bawang putih, cincang
2 buah cabai merah, iris halus
1 batang daun bawang, iris halus
2 butir telur, kocok sebentar
2 buah sosis sapi, potong-potong
300 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt saus tiram
1 sdt saus inggris
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur dadar
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan cabai merah dan daun bawang, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan sosis, aduk.
3. Masukkan nasi, beri merica, kaldu bubuk, saus tiram, saus inggris, minyak wijen, dan garam, aduk rata. Masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Ambil selembar telur dadar, beri nasi berbumbu. Lipat dan bungkus.
5. Letakkan di atas piring saji, sajikan selagi hangat bersama acar mentimun dan kerupuk.



Nasi Goreng Terasi

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bakso, potong-potong
100 gram sawi, potong-potong
1 potong daun bawang, potong kasar
500 gram nasi
2 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

8 buah cabai merah
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt terasi
5 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Ayam suwir
Acar mentimun
Kerupuk
Irisan kol

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan bakso, sawi, dan daun bawang, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis, merica, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, ayam suwir, acar mentimun, kerupuk, dan irisan kol.



Nasi Goreng Rendang

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm bumbu rendang siap pakai
100 gram daging has, potong-potong
2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
200 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt bumbu kaldu instan rasa daging
2 sdm kecap manis

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu rendang hingga harum. Masukkan daging dan daun jeruk, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan Irisan cabai dan nasi, bubuhi merica, kaldu, dan kecap. Masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi panas dengan taburan bawang goreng, acar mentimun, dan emping.



Nasi Goreng Madura

Bahan:

2 sdm margarin
300 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt merica bubuk

Bumbu Yang Dihaluskan:

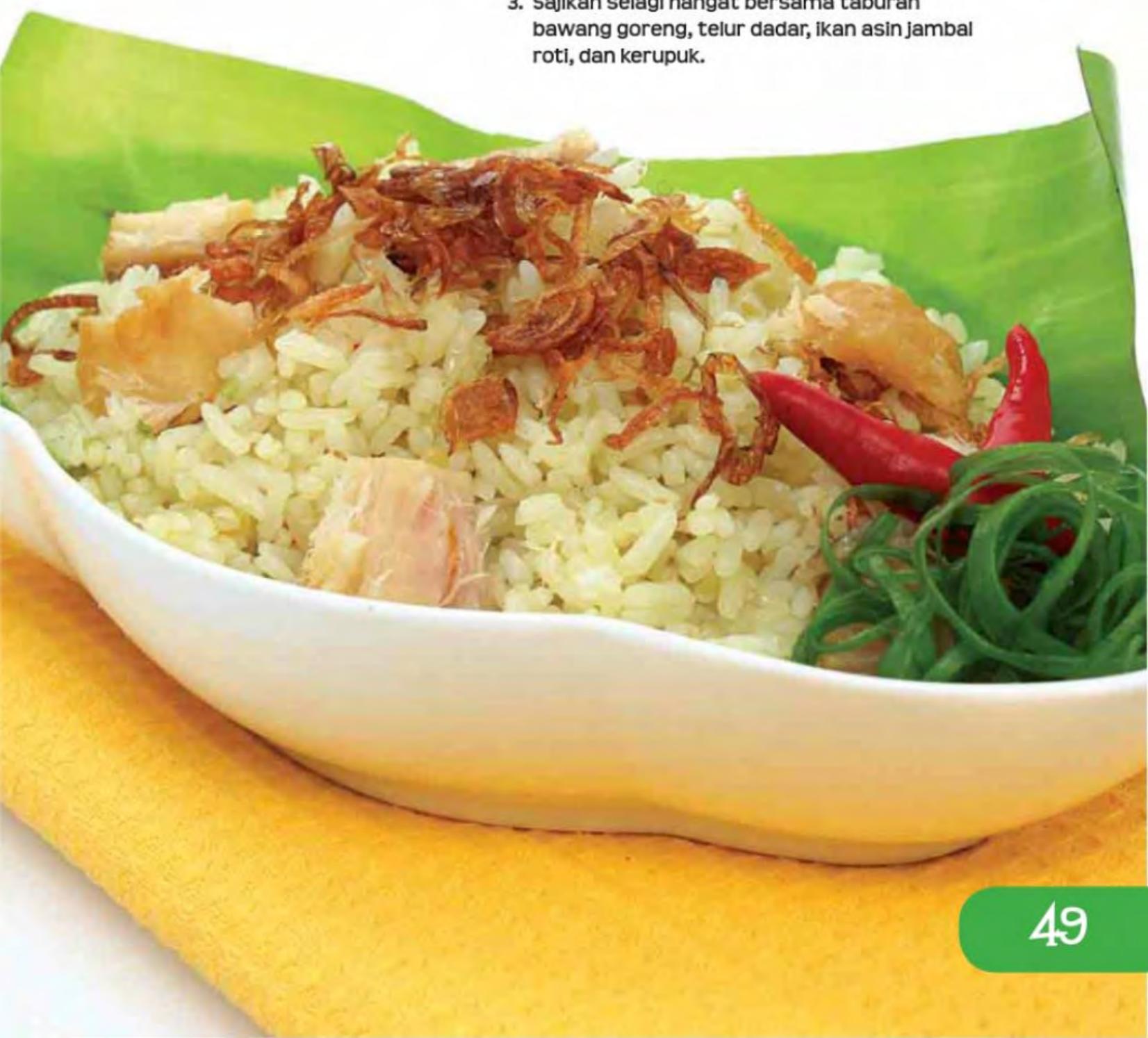
8 buah cabai rawit
5 siung bawang putih
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Kerupuk
Ikan asin jambal roti goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Masukkan nasi, bubuhi kaldu dan merica. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur dadar, ikan asin jambal roti, dan kerupuk.



Nasi Goreng Petai Hijau

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
150 gram filet dada ayam, potong-potong
500 gram nasi putih
1 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 papan petai, potong-potong

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai hijau
5 buah cabai rawit hijau
7 siung bawang putih
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk
Telur ceplok

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan dan bawang bombai hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kecap manis, kaldu bubuk, dan merica. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata.
4. Masukkan petai, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, telur ceplok, dan kerupuk.



Nasi Goreng Yogya

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 butir bawang merah, iris
3 siung bawang putih, iris
½ buah bawang bombai, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
250 gram filet dada ayam, potong-potong
150 gram udang kupas
1 sdm cabai merah halus
5 buah cabai hijau, iris halus
500 gram nasi putih
5 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Pelengkap:

Acar mentimun
Bawang goreng
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah, bawang putih, dan bawang bombai hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan ayam dan udang, aduk hingga berubah warna. Tambahkan cabai merah halus dan cabai hijau.
3. Masukkan nasi, beri kecap manis, kecap asin, kaldu bubuk, merica, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu tercampur rata. Angkat.
4. Hidangkan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Hitam

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 batang serai, iris halus
5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
350 gram cumi-cumi, potong-potong beserta tintanya
5 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
2 batang daun bawang, iris halus
500 gram nasi putih
2 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

15 butir bawang merah
10 siung bawang putih
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus dengan serai dan daun jeruk hingga harum. Masukkan cumi beserta tintanya, aduk hingga berubah warna. Tambahkan irisan cabai dan daun bawang.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Teri Medan

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
50 gram taoge, buang akarnya
1 batang daun bawang, potong kasar
350 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
¼ sdt minyak wijen
100 gram teri medan goreng

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 ruas kunyit
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bawang bombai hingga harum. Masukkan taoge dan daun bawang, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, merica, dan minyak wijen. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan teri medan, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kencur

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 ruas kencur, iris halus
150 gram udang kupas
1 batang daun bawang, potong kasar
250 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah keriting
3 buah cabai rawit merah
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 ruas kencur
½ sdt merica
1 sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur ceplok
Bawang goreng

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama kencur hingga harum. Masukkan udang dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi dan kaldu bubuk, aduk rata. Masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan telur ceplok.



Nasi Goreng Terasi Spesial

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
500 gram nasi putih
4 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 batang daun bawang, iris halus

Bumbu Yang Dihaluskan:

8 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 sdt terasi
5 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Ayam suwir
Bawang goreng
Acar mentimun
Irisan kol
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan nasi, aduk rata.
2. Masukkan daun bawang, kecap manis, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, ayam suwir, acar mentimun, irisan kol, dan kerupuk.



Nasi Goreng Daun Mengkudu

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
10 lembar daun mengkudu, iris halus
100 gram teri medan goreng
400 gram nasi putih
3 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 butir bawang merah
7 siung bawang putih
5 buah cabai merah
1 sdt terasi
½ ruas kunyit
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daun mengkudu dan teri, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat dengan taburan bawang goreng, acar mentimun, telur dadar, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kambing

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdt bumbu gulai bubuk
150 gram daging kambing, potong-potong
2 batang daun bawang, potong kasar
500 gram nasi putih
5 sdm kecap manis
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt merica bubuk

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai merah keriting
7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri
1 sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Irisan tomat
Emping
Telur ceplok

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama bumbu gulai hingga harum. Masukkan daging dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, cabai merah, kecap manis, dan merica. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, irisan tomat, telur ceplok, dan emping.



Nasi Goreng seafood

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
8 siung bawang putih, cincang
200 gram cumi, potong-potong
100 gram udang kupas
2 batang daun bawang, iris halus
500 gram nasi putih
1 sdm kecap ikan
1 sdm kecap Asin
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
½ sdt minyak wijen
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur dadar
Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cumi, udang, dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kecap ikan, kecap asin, saus tiram, kecap manis, kaldu bubuk, minyak wijen, merica, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur dadar, dan acar mentimun.



Nasi Goreng Sosis Spesial

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 butir telur, kocok sebentar
1 batang daun bawang, potong kasar
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
150 gram filet dada ayam, potong dadu
400 gram nasi putih
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt kecap Inggris

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak arik.
2. Masukkan irisan daun bawang, cabai, dan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kecap asin, merica, kaldu bubuk, dan kecap Inggris. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kuning

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
500 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
100 gram teri medan goreng

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 cm kunyit
6 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 cm kencur
½ sdt merica
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Irisan mentimun
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan nasi, aduk rata.
2. Tambahkan teri medan goreng dan kaldu bubuk, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat dengan taburan bawang goreng, irisan telur dadar, irisan mentimun, dan emping.



Nasi Goreng Ikan Tongkol

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
150 gram daging ikan tongkol, suwir-suwir
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
300 gram nasi putih
1 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 buah cabai merah
5 buah cabai rawit
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
Garam secukupnya
Telur rebus

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ikan tongkol, irisan daun bawang, irisan daun seledri, dan irisan cabai, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis, merica, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, telur rebus, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kacang Polong

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
3 sdm bawang bombai cincang
1 sdt bawang putih cincang
100 gram udang kupas
5 butir bakso ikan, potong-potong
350 gram nasi putih
2 sdm saus tomat
1 sdm saus sambal
3 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdm saus inggris
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
200 gram kacang polong

Pelengkap:

Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan bakso ikan, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri saus sambal, saus tomat, kecap manis, merica, saus Inggris, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan kacang polong, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama kerupuk.



Nasi Goreng Istimewa Jamur

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
150 gram udang kupas
100 gram daging kepiting
100 gram jamur kancing, potong-potong
2 batang daun bawang, iris halus
1 buah cabai merah, buang bijinya, iris halus
350 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt saus Inggris
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
2 sdm saus tomat
1 sdm kecap manis

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai merah, rebus, buang bijinya
8 butir bawang merah
1 sdt terasi
5 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Ayam goreng suwir
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, kepiting, jamur, irisan daun bawang, dan irisan cabai, aduk hingga udang berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri saus tomat, saus Inggris, merica, kaldu bubuk, dan kecap manis. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, ayam goreng suwir, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Bali Spesial

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 butir telur, kocok sebentar
150 gram udang kupas
5 butir bakso, potong-potong
1 batang daun bawang, potong kasar
100 gram kol, iris halus
5 buah cabai rawit, iris halus
400 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai merah
8 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt terasi
½ sdt merica
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi telur orak-arik.
2. Masukkan udang, bakso, daun bawang, kol, dan cabai, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk dan kecap manis. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, telur dadar, dan kerupuk.



Nasi Goreng Mercon

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, iris
5 siung bawang putih, iris
7 buah cabai rawit merah, iris
3 buah cabai merah besar, buang biji, iris halus
1 batang serai, iris halus
3 lembar daun jeruk, iris halus
2 butir telur, kocok sebentar
100 gram filet dada ayam, potong-potong
300 gram nasi
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
50 gram taoge, buang akarnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai rawit, cabai merah, serai, dan daun jeruk, aduk dan tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, taoge, beri kaldu bubuk, merica, kecap manis, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Petai

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
2 butir telur, kocok sebentar
200 gram udang kupas
150 gram filet dada ayam, potong-potong
400 gram nasi putih
2 papan petai, potong-potong

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 buah cabai merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Kerupuk
Telur dadar

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik telur. Tambahkan udang dan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi dan petai, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama bawang goreng dan kerupuk.



Nasi Goreng Udang

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
150 gram udang kupas
100 gram filet dada ayam, potong-potong
400 gram nasi putih
2 batang daun bawang, iris halus
3 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang dan ayam, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, daun bawang, kecap manis, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Gila

Bahan

Nasi:

2 sdm margarin, untuk menumis
2 batang daun bawang, iris halus
2 butir telur, kocok sebentar
300 gram nasi putih
1 sdt kecap ikan
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt kecap manis
3 sdm kecap manis
Garam secukupnya

Tumisan Sosis:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 buah bawang bombai, cincang
3 siung bawang putih, cincang
5 buah sosis, potong-potong
7 buah jamur kancing, potong-potong
2 sdm saus tiram
2 sdm saus sambal
1 sdt kecap manis
½ sdt merica bubuk
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya
50 ml air

Pelengkap:

Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Nasi: Tumis daun bawang hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Bubuhi kecap ikan, garam, kaldu bubuk, merica, dan kecap manis. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
2. Tumis Sosis: Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan sosis dan jamur, beri saus tiram, saus sambal, kecap manis, merica, minyak wijen, dan garam. Aduk rata, tuang air dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
3. Letakkan nasi ke dalam piring saji, siramkan tumisan sosis di atasnya.
4. Sajikan selagi hangat bersama acar mentimun.



Nasi Goreng Honje

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
150 gram udang kupas
500 gram nasi putih
2 batang daun bawang, iris halus
1 batang kecombrang, iris halus

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 buah cabai merah
5 buah cabai rawit hijau
1 sdt terasi
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Kerupuk
Telur dadar, iris

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, daun bawang, dan kecombrang, aduk rata. Masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, kerupuk, dan irisan telur dadar.



Nasi Goreng Magelangan

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
300 gram nasi putih
100 gram mi telur, rebus, tiriskan
1 potong filet dada ayam rebus, suwir-suwir
2 batang daun bawang, iris halus
4 sdm kecap manis
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Irisan tomat

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan nasi, mi, ayam suwir, daun bawang, kecap manis, merica, dan kaldu bubuk. Aduk rata dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
2. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan telur dadar, dan irisan tomat.



Nasi Goreng Ayam

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
100 gram ayam giling
1 batang daun bawang, potong kasar
450 gram nasi putih
1 sdm kecap asin
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan cabai merah, ayam giling, dan daun bawang, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri kecap asin, merica, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Seafood

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
7 butir bawang merah, cincang
5 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
5 ekor cumi-cumi, potong-potong
10 ekor udang kupas ukuran sedang
350 gram nasi putih
1 sdm cabai merah halus
1 batang daun bawang, iris halus
1 batang seledri, iris halus
1 sdm saus tiram
1 sdm saus tomat
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan cumi dan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, cabai merah, daun bawang, seledri, saus tiram, saus tomat, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Bakar Cumi

Bahan:

600 gram piring nasi putih
2 sdm minyak bawang
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Tumisan Cumi:

3 sdm minyak, untuk menumis
8 butir bawang merah, iris halus
5 siung bawang putih, iris halus
5 buah cabai merah, iris halus
5 buah cabai hijau, iris halus
5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
3 ruas lengkuas, memarkan
2 lembar daun salam
300 gram cumi-cumi, potong-potong
1 sdt merica bubuk
1 sdt kecap manis
½ sdt gula pasir
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Nasi: Campur nasi dengan minyak bawang, garam, dan merica menjadi satu. Aduk rata, sisihkan.
2. Tumisan Cumi: Panaskan minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai hijau, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam, tumis kembali hingga harum.
3. Masukkan cumi, aduk hingga berubah warna. Bubuhi merica, kecap manis, garam, kaldu bubuk, dan gula pasir, menjadi satu. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap.
4. Ambil selembar daun pisang, beri nasi berbumbu, isi dengan tumisan cumi. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi. Lakukan hal yang sama hingga habis.
5. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Hidangkan selagi hangat.



Nasi Bakar Jambal

Bahan:

2 sdm margarin
500 gram nasi putih
Garam secukupnya
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Tumisan:

3 sdm minyak, untuk menumis
8 butir bawang merah, iris halus
5 siung bawang putih, iris halus
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
5 buah cabai merah, iris halus
3 buah cabai hijau, iris halus
1 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
300 gram ikan asin jambal, potong, goreng

Pelengkap:

Kering tempe
Oseng kacang panjang
Sambal terasi
Kemangi

Cara Membuat:

1. **Nasi:** Campur nasi dengan margarin dan garam menjadi satu. Aduk rata, sisihkan.
2. **Tumisan:** Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan cabai merah, cabai hijau, dan daun jeruk, tumis kembali hingga harum.
3. Masukkan ikan goreng, beri kecap manis, merica, garam, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Ambil selembur daun pisang, tata nasi, tumisan, kering tempe, oseng kacang panjang, sambal terasi, dan kemangi. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
5. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan selagi hangat.



Nasi Bakar Ayam Pedas

Bahan:

700 gram nasi putih
Kering tempe secukupnya
Daun pisang secukupnya,
untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk
menyemat

Ayam Pedas:

3 sdm minyak, untuk menumis
3 lembar daun jeruk, buang
tulang daunnya
2 batang serai, memarkan
2 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
2 sdm air asam jawa
300 ml santan dari $\frac{1}{2}$ butir
kelapa
300 gram filet dada ayam,
potong-potong

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 butir kemiri
8 buah cabai merah
15 buah cabai rawit merah
 $\frac{1}{2}$ sdt merica bubuk
2 ruas kunyit
1 sdt terasi
1 sdm gula pasir
 $\frac{1}{2}$ sdt kaldu bubuk instan rasa
ayam
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Ayam Pedas: Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun jeruk, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tuang santan dan air asam jawa, aduk dan masak hingga mengental dan berminyak. Angkat.
3. Ambil selebar daun pisang, letakkan dan susun nasi, ayam pedas, dan kering tempe. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.



Nasi Bakar Kambing

Bahan:

500 gram nasi

Daun pisang secukupnya, untuk membungkus

Lidi secukupnya, untuk menyemat

Tumis Daging:

3 sdm minyak, untuk menumis

5 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya

2 batang serai, memarkan

2 lembar daun salam

2 ruas lengkuas, memarkan

200 gram daging kambing, potong-potong

500 ml santan

2 sdm air asam jawa

2 sdm kecap manis

1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

1 sdt ketumbar

½ sdt merica

¼ sdt jintan

8 butir bawang merah

3 siung bawang putih

8 buah cabai merah

15 buah cabai rawit merah

½ sdt terasi

5 butir kemiri

1 sdt gula

Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Tumis Daging: Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan dengan daun jeruk, serai, daun salam, dan lengkuas hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang santan, beri air asam, kecap manis, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang dan mengental. Angkat.
3. Ambil selembar daun pisang, tata nasi dan tumisan daging. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kuning kecokelatan. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat.



Nasi Bakar Teri Petai

Bahan:

Daun pisang secukupnya,
untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk
membungkus
Daun kemangi secukupnya

Nasi:

500 gram beras kualitas baik,
cuci bersih
800 ml santan sedang
4 lembar daun salam
4 batang serai, memarkan
4 butir cengkih
Garam secukupnya

Areh (Masak hingga mengental):

300 ml santan dari 1 butir
kelapa
½ sdt garam

Tumisan:

3 sdm minyak, untuk
menumis
4 siung bawang putih, iris
halus
7 butir bawang merah, iris
3 buah cabai merah besar,
buang bijinya, iris halus
3 buah cabai hijau besar,
buang bijinya, iris halus
10 buah cabai rawit, biarkan
utuh
1 lembar daun salam
2 cm lengkuas, memarkan
10 mata petai, potong-potong
200 gram teri medan, goreng
½ sdt gula pasir
½ sdt kaldu bubuk instan rasa
ayam

Cara Membuat:

1. Nasi: Campur santan, daun salam, serai, cengkih, dan garam menjadi satu. Masak sambil diaduk-aduk hingga mendidih.
2. Masukkan beras, masak hingga santan menyusut. Kukus selama 25 menit hingga matang. Angkat.
3. Tumisan: Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum. Masukkan daun salam, lengkuas, cabai merah, cabai hijau, dan cabai rawit, tumis kembali hingga harum.
4. Masukkan petai dan teri goreng, aduk. Bubuhi gula dan kaldu, masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
5. Ambil selebar daun pisang, letakkan dan tata nasi, tumisan, dan kemangi. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
6. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
7. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Kampung

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 batang daun bawang, potong kasar
1 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
300 gram nasi putih
50 gram teri medan goreng
3 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

1 sdt terasi
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
7 buah cabai merah
½ sdt merica
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama daun bawang dan cabai merah hingga harum.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Tambahkan teri goreng, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Betawi

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 batang daun bawang, potong kasar
200 gram daging kambing, potong-potong
5 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa daging
500 gram nasi putih

Bumbu Yang Dihaluskan:

½ sdt merica
¼ sdt ketumbar
¼ sdt jintan
¼ sdt klabet
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
5 buah cabai merah
½ sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan dan daun bawang hingga harum. Masukkan daging, aduk hingga berubah warna.
2. Beri kecap manis dan kaldu, aduk rata. Masukkan nasi, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur dadar, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Beras Merah

Bahan:

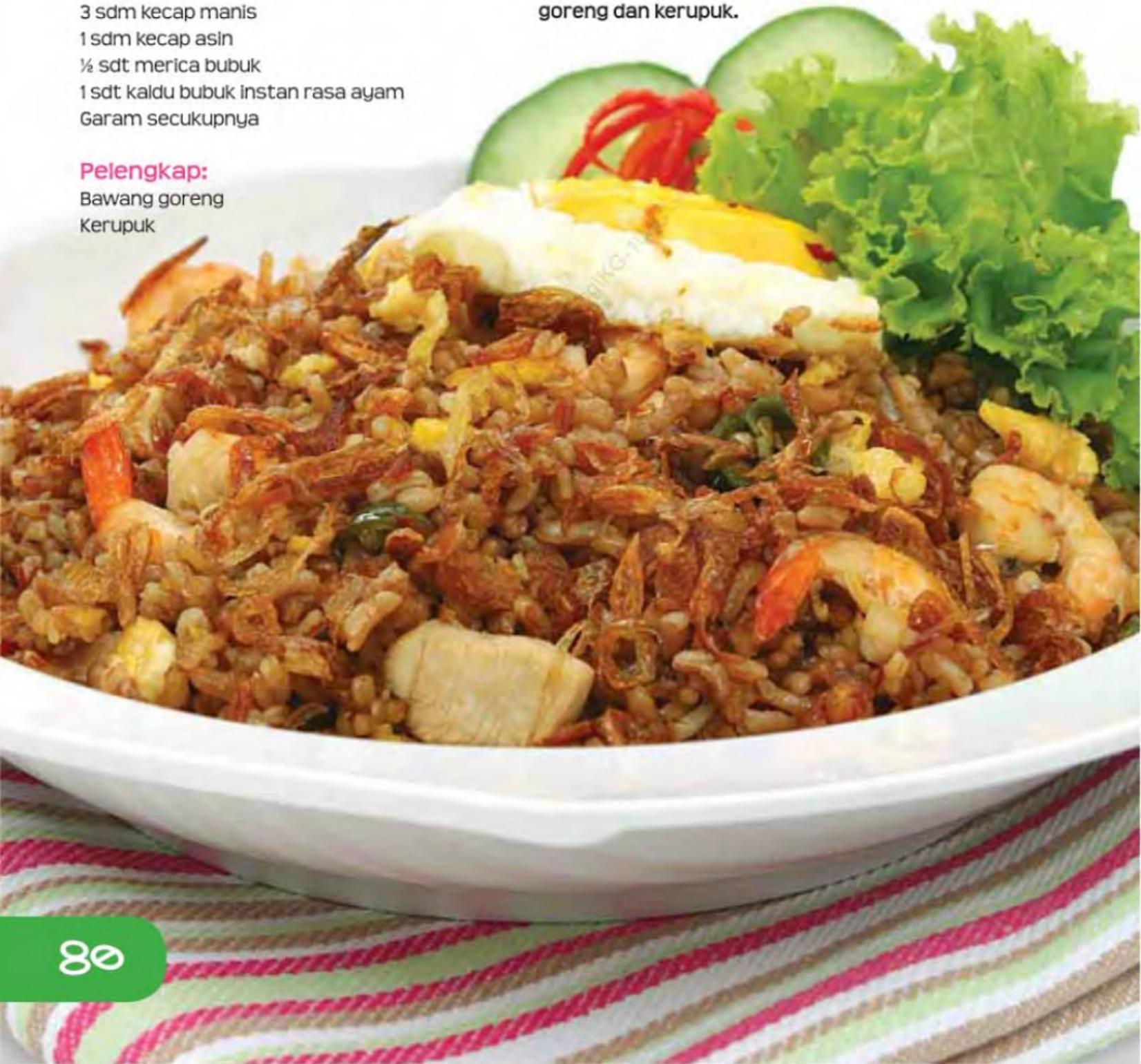
3 sdm margarin, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang halus
5 siung bawang putih, cincang halus
7 butir bawang merah, cincang halus
150 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram udang kupas
2 butir telur, kocok sebentar
¼ buah paprika merah, potong dadu
3 buah cabai hijau, buang biji, potong
500 gram nasi merah
3 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai, bawang putih, dan bawang merah hingga harum. Masukkan ayam dan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Tambahkan telur kocok, aduk hingga menjadi telur orak-arik. Masukkan paprika merah, cabai hijau, dan cabai merah, aduk rata.
3. Masukkan nasi, beri kecap manis, kecap asin, merica bubuk, kaldu bubuk, dan garam menjadi satu. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan kerupuk.



Nasi Goreng Pataya

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
50 gram bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
3 buah cabai merah besar, buang bijinya,
iris halus
200 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram taoge
100 gram sawi, potong-potong
500 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt saus tiram
½ sdt merica bubuk
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Pelengkap:

Telur dadar
Irisan mentimun
Irisan tomat

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan cabai merah, dada ayam, taoge, dan sawi, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, saus tiram, merica, minyak wijen, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap. Angkat.
3. Ambil selembar telur dadar, beri nasi berbumbu, dan bungkus seperti amplob. Sajikan selagi hangat bersama irisan mentimun dan irisan tomat. Atau hidangkan sesuai selera.



Nasi Goreng Tom Yam

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
100 gram udang kupas
100 gram cumi-cumi, potong-potong
100 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram wortel, potong seperti batang korek api
100 gram kol, iris halus
1 butir telur, kocok sebentar
400 gram nasi putih
1 sdm daun ketumbar cincang
1 sdm kecap ikan
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai merah kering
1 batang serai, iris halus
5 siung bawang putih
7 butir bawang merah
1 sdm udang kering
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, cumi, ayam, wortel, dan kol, aduk hingga berubah warna.
2. Tuang telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik. Masukkan nasi, beri daun ketumbar, kecap ikan, merica, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Kerabu

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
3 lembar daun jeruk, iris halus
1 batang serai, iris halus
5 buah cabai merah, iris halus
50 gram udang kupas
100 gram cumi-cumi, potong-potong
300 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan daun jeruk, serai, dan cabai, tumis kembali hingga harum.
2. Masukkan udang dan cumi, aduk hingga berubah warna. Tambahkan nasi, beri kaldu bubuk, merica, kecap manis, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Paprika Ayam

Bahan

Nasi:

2 sdm minyak, untuk menumis
50 gram bawang bombai cincang
3 siung bawang putih, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
400 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis
1 sdm kecap ikan
½ sdt merica bubuk
50 gram cabai kering cincang
Garam secukupnya

Tumis Paprika Ayam:

2 sdm margarin, untuk menumis
100 gram bawang bombai cincang
5 butir bawang merah, cincang
3 siung bawang putih, cincang
100 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram cumi-cumi, potong-potong
½ buah paprika merah, potong dadu sedang
2 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
2 sdm cabai merah halus
2 sdm kecap manis
2 sdm saus tiram
3 sdm saus tomat
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

½ sdt gula pasir

Garam secukupnya

3 utas kacang panjang, potong-potong

50 gram lobak, potong-potong

50 gram brokoli, rebus perkuntum, rebus sebentar

1 sdm tepung maizena, larutkan dengan sedikit air

Cara Membuat:

1. Nasi: Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, kecap manis, minyak ikan, garam, merica, dan cabai kering. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis Paprika Ayam: Panaskan margarin, tumis bawang bombai, bawang merah, dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam dan cumi-cumi, aduk hingga berubah warna.
4. Masukkan paprika, daun jeruk, cabai merah halus, kecap manis, saus tiram, saus tomat, merica, kaldu bubuk, gula, dan garam, aduk rata.
5. Tambahkan kacang panjang, lobak, dan brokoli, tuangkan larutan tepung maizena. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
6. Letakkan nasi berbumbu ke dalam piring saji, tuangkan tumis paprika ayam. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Bilis Telur

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
350 gram nasi putih
100 gram *mixed vegetable*
100 gram ikan bilis goreng
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm saus tiram
2 sdm kecap manis
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Irisan mentimun
Irisan tomat
Daun selada

Cara Membuat:

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur kocok, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan nasi, *mixed vegetable*, dan ikan bilis. Beri merica, kaldu bubuk, saus tiram, kecap manis, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan mentimun, irisan tomat, dan daun selada.



Nasi Goreng China

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
8 butir bawang merah, cincang
5 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
1 batang daun bawang, potong kasar
1 sdm saus sambal
350 gram nasi putih
100 gram udang kupas
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
¼ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan daun bawang, udang, dan saus sambal, aduk, hingga udang berubah warna.
2. Masukkan nasi dan kacang polong, beri merica, kaldu bubuk, kecap manis, minyak wijen, dan garam. Aduk dan masak hingga matang dan bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Leunca

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
2 butir telur
2 batang daun bawang, potong kasar
100 gram oncom, potong-potong
2 buah cabai merah besar, buang bijinya,
iris halus
400 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
2 sdm kecap manis
150 gram leunca
1 ikat daun kemangi, petik daunnya

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 buah cabai merah keriting
5 buah cabai rawit merah
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
2 ruas kencur
1 sdt terasi
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan daun bawang, oncom, dan cabai merah, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, merica, dan kecap manis. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap.
3. Masukkan leunca dan daun kemangi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng dan kerupuk.



Nasi Goreng Sambal Goreng Hati

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
200 gram hati ayam rebus, potong-potong
1 papan petai, potong-potong
3 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
500 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan
½ sdt merica

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 buah cabai merah
5 butir kemiri
8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
1 sdm ebi, rendam
½ buah tomat
1 ruas jahe
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan hati ayam, petai, dan cabai merah, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk dan merica. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Otak-Otak

Bahan:

2 sdm margarin
1 buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
1 butir telur, kocok sebentar
2 buah cabai merah besar, buang bijinya, iris halus
150 gram otak-otak, potong-potong
100 gram sosis, potong-potong
400 gram nasi putih
1 sdm saus tiram
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
4 sdm kecap manis
2 sdm saus sambal
1 sdm saus tomat
1 sdt angciu
½ sdt saus inggris
½ sdt minyak wijen
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik. Tambahkan cabai merah, sosis, dan otak-otak, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri saus tiram, merica, kaldu bubuk, kecap manis, saus sambal, saus tomat, angciu, saus inggris, minyak wijen, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Klasik

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin, untuk menumis
2 batang daun bawang, iris halus
300 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
3 sdm kecap manis

Bumbu Yang Dihaluskan:

3 butir kemiri
7 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 sdt terasi
½ buah tomat
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur ceplok
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis, daun bawang, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur ceplok, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Tuna Super Pedas

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
200 gram tuna pedas kalengan
400 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdm kecap manis
Garam secukupnya
1 batang daun bawang, iris halus
10 buah cabai rawit merah, iris halus
10 buah cabai rawit hijau, iris halus
1 sdm irisan daun ketumbar

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum.
2. Masukkan ikan tuna, aduk rata. Tambahkan nasi putih, merica, kaldu bubuk, kecap manis, garam, daun bawang, cabai rawit merah, cabai rawit hijau, dan daun ketumbar. Aduk rata dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Aceh

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
150 gram udang kupas
2 batang daun bawang, potong kasar
1 batang seledri, potong kasar
350 gram nasi putih
2 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam

Bumbu Yang Dihaluskan:

8 buah cabai merah
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
½ sdt merica
1 sdt terasi
3 butir kemiri
¼ sdt pala
½ buah tomat
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Acar bawang
Emping

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan udang, daun bawang, dan seledri, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kecap manis dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Hidangkan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan telur dadar, acar bawang, dan emping.



Nasi Bakar Bawang dengan Udang

Bahan:

800 ml air
300 gram beras kualitas baik, cuci bersih
1 sdm minyak goreng
1 sdt minyak wijen
5 siung bawang putih, cincang
½ buah bawang bombai, cincang
100 gram udang kupas
1 sdt kulit jeruk purut
3 lembar daun jeruk, buang tulang daunnya
Garam secukupnya
2 batang daun bawang, iris halus
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Cara Membuat:

1. Campur air, beras, minyak goreng, minyak wijen, bawang putih, bawang bombai, udang, kulit jeruk, daun jeruk, garam, dan daun bawang, aduk rata.
2. Masak ke dalam *rice cooker* hingga matang. Angkat dan biarkan agak dingin.
3. Ambil selembur daun pisang, beri nasi berbumbu. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
4. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.



Nasi Goreng Ayam Char SiuW

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
½ buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
100 gram udang kupas
150 gram filet ayam *char siuw*, potong-potong
1 butir telur, kocok sebentar
400 gram nasi putih
2 batang daun bawang, iris halus
2 sdm kecap manis
1 sdm saus tiram
1 sdt merica bubuk
1 sdt minyak wijen
2 sdm saus tomat
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Pelengkap:

Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan udang dan ayam, aduk rata. Tambahkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan nasi dan daun bawang, beri kecap manis, saus tiram, merica, minyak wijen, saus tomat, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Hidangkan selagi hangat bersama acar mentimun dan kerupuk.



Nasi Goreng Jagung

Bahan:

500 ml air
200 gram beras kualitas baik
100 gram beras jagung, rendam selama 3 jam
3 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm irisan bawang putih
2 sdm irisan bawang merah
7 buah cabai rawit merah
100 gram kol, iris halus
2 sdm kecap ikan
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
1 sdt saus tiram
Garam secukupnya
100 gram teri medan goreng

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Irisan mentimun
Irisan tomat

Cara Membuat:

1. Masak beras bersama beras jagung dengan air hingga air menyusut dan menjadi nasi aron. Kukus selama 30 menit hingga matang. Angkat dan biarkan dingin.
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang hingga harum. Masukkan cabai rawit dan kol, aduk rata.
3. Tambahkan nasi, beri kecap ikan, kaldu bubuk, merica, saus tiram, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
4. Masukkan teri, aduk dan masak sebentar. Angkat.
5. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, telur dadar, irisan mentimun, dan irisan tomat.



Nasi Goreng Bakar Kambing

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
200 gram daging kambing giling
1 batang daun bawang, iris halus
500 gram nasi putih
5 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
½ sdt kaldu bubuk instan rasa daging

Bumbu Yang Dihaluskan:

1 sdt ketumbar
½ sdt jintan
½ sdt pala
5 butir kemiri
7 butir bawang merah
4 siung bawang putih
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Emping

Cara Membuat:

1. Tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan daging giling, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi dan daun bawang, beri kecap manis, kecap asin, dan kaldu bubuk. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu meresap. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan emping.



Nasi Goreng Philipina

Bahan:

2 sdm margarin, untuk menumis
1 buah bawang bombai, cincang
8 siung bawang putih, cincang
150 gram filet dada ayam, potong-potong
100 gram daging asap, potong-potong
450 gram nasi putih
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt minyak wijen
Garam secukupnya
100 gram keju cheddar, potong dadu kecil

Pelengkap:

Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Tambahkan daging asap, aduk.
2. Masukkan nasi, beri merica, kaldu bubuk, minyak wijen, tiram, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan potongan keju, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama acar mentimun dan kerupuk.



Nasi Goreng Vietnam

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
100 gram bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
50 gram filet ikan kakap, potong-potong
50 gram udang kupas
50 gram cumi-cumi, potong-potong
50 gram daging kepiting
1 sdm udang kering, rendam, haluskan
500 gram nasi putih
1 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt saus tiram
1 sdm kecap asin
Garam secukupnya
100 gram nanas, cincang

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai dan bawang putih hingga harum. Masukkan ikan, udang, cumi, kepiting, dan udang kering, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kecap asin, merica, saus tiram, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan nanas, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama bawang goreng dan acar mentimun.



Nasi Goreng Telur Asin

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
8 siung bawang putih, cincang
2 sdm udang kering, haluskan
6 butir telur asin rebus, ambil kuningnya, iris melintang tipis
600 gram nasi putih
2 sdm kecap ikan
1 sdm saus tiram
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
1 sdm irisan kucai

Pelengkap:

Daun ketumbar cincang
Irisan mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang kering dan telur asin, aduk rata.
2. Masukkan nasi, beri kecap ikan, saus tiram, merica, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan irisan kucai, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan daun ketumbar dan irisan mentimun.



Nasi Bakar Isi Ayam

Bahan:

500 gram nasi putih
50 gram teri medan goreng
100 ml santan
3 sdm margarin, untuk menumis
300 gram filet dada ayam, potong-potong
3 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu Yang Dihaluskan:

½ sdt merica
½ sdt ketumbar
¼ sdt jintan
5 butir kemiri
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
1 ruas jahe
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Campur nasi dengan santan dan teri medan goreng, aduk rata. Sisihkan.
2. Panaskan margarin, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan ayam, aduk hingga berubah warna. Beri kecap manis dan kaldu bubuk, aduk.
3. Masak hingga matang dan bumbu meresap. Angkat.
4. Ambil selembar daun pisang, letakkan campuran nasi, beri tumisan ayam. Bungkus bentuk memanjang, semat kedua ujungnya dengan lidi.
5. Kukus selama 20 menit, angkat dan biarkan dingin. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan selagi hangat.



Nasi Bakar Daging Sapi

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 buah bawang bombai, cincang
5 siung bawang putih, cincang
1 ruas jahe, cincang
200 gram daging, potong-potong
10 buah cabai rawit, belah dua
½ buah paprika, potong dadu kecil
1 sdm daun ketumbar cincang
500 gram nasi putih
1 sdt merica bubuk
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum.
2. Masukkan daging, cabai rawit, paprika, dan daun ketumbar, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan nasi, beri merica, saus tiram, kecap manis, kaldu bubuk, dan garam menjadi satu. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat.



Nasi Tutug Oncom

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
150 gram oncom, bakar, haluskan
350 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
1 batang daun bawang, iris halus
1 ikat daun kemangi, petik daunnya

Bumbu Yang Dihaluskan:

10 cm kencur
7 butir bawang merah
3 siung bawang putih
5 buah cabai merah
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Telur dadar, iris
Irisan mentimun

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan oncom dan nasi, aduk rata. Bubuhi merica dan kaldu bubuk, masak hingga matang dan bumbu merata.
2. Masukkan daun bawang dan daun kemangi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, irisan telur dadar, dan irisan mentimun.



Nasi Bakar Udang

Bahan:

3 sdm minyak, untuk menumis
1 ruas lengkuas, cincang
5 lembar daun jeruk, iris halus
1 batang serai, iris halus
2 lembar daun salam
100 gram udang kupas
300 gram nasi putih
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
½ sdt merica bubuk
Garam secukupnya
2 ikat daun kemangi, petik daunnya
Daun pisang secukupnya, untuk membungkus
Lidi secukupnya, untuk menyemat

Bumbu Yang Dihaluskan:

5 buah cabai merah
3 buah cabai rawit • 1 ruas kemiri
3 butir kemiri • ½ sdt terasi
5 butir bawang merah
3 siung bawang putih
Garam secukupnya

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan bersama lengkuas, daun jeruk, daun salam, dan serai hingga harum. Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan nasi, beri kaldu bubuk, merica, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan daun kemangi, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Ambil selembur daun pisang, letakkan nasi berbumbu. Bungkus dan semat kedua ujungnya dengan lidi.
5. Panggang di atas bara api sambil dibolak-balik hingga berwarna kecokelatan. Angkat.
6. Sajikan selagi hangat.



Nasi Goreng Tahu

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
1 sdm margarin, untuk menumis
5 siung bawang putih, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
400 gram nasi putih
½ sdt merica bubuk
1 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
Garam secukupnya
2 buah tahu takwa, potong-potong, goreng
2 batang daun bawang, iris halus

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Masukkan nasi dan tahu goreng, beri merica, kecap asin, kecap manis, kaldu bubuk, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng MaWut

Bahan:

3 sdm margarin, untuk menumis
7 siung bawang putih, cincang
5 butir bawang merah, cincang
2 butir telur, kocok sebentar
300 gram nasi putih
150 gram filet dada ayam rebus, suwir-suwir
2 lembar kol, iris halus
2 batang daun bawang, potong kasar
1 buah wortel, potong memanjang seperti batang korek api
200 gram mi telur, rebus, tiriskan
5 sdm kecap manis
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
1 sdt saus tiram
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan margarin, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum. Masukkan telur, aduk hingga menjadi orak-arik.
2. Tambahkan nasi, ayam suwir, kol, daun bawang, wortel, dan mi, aduk rata. Beri merica, kaldu bubuk, saus tiram, kecap manis, dan garam. Aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata. Angkat.
3. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



Nasi Goreng Teri

Bahan:

2 sdm minyak, untuk menumis
300 gram nasi putih
5 sdm kecap manis
½ sdt kaldu bubuk instan rasa ayam
50 gram teri medan goreng

Bumbu Yang Dihaluskan:

7 butir bawang merah
5 siung bawang putih
3 butir kemiri
½ sdt merica
1 sdt terasi
8 buah cabai merah
Garam secukupnya

Pelengkap:

Bawang goreng
Acar mentimun
Kerupuk

Cara Membuat:

1. Panaskan minyak, tumis bumbu yang dihaluskan hingga harum. Masukkan nasi, aduk rata.
2. Beri kecap manis dan kaldu bubuk, aduk dan masak hingga matang serta bumbu merata.
3. Masukkan teri goreng, aduk dan masak sebentar. Angkat.
4. Sajikan selagi hangat bersama taburan bawang goreng, acar mentimun, dan kerupuk.



100 RESEP NASI GORENG

Buku yang ditunggu-tunggu penggemar fanatik nasi goreng. Ada **100 resep nasi goreng** yang siap memanjakan selera! Mau nasi goreng **selera tradisional**? Silakan cicipi, antara lain, *Nasi Goreng Mercon* dengan rasa super pedas beraroma wangi karena daun jeruk dan serai; *Nasi Goreng Gila*, nasi putih bertabur tumisan sosis yang merupakan primadona jajanan kaki lima kelompok nasi goreng; *Nasi Goreng Aceh* yang kaya rempah memikat; *Nasi Goreng Kambing* pengaruh kuliner Arab, kaya rempah, merupakan favorit penikmat makanan malam di Jakarta; *Nasi Goreng Bali*, khas dengan bumbu terasi, kencur, kunyit, belum lagi bubuhan air jeruk nipis segar. Atau mau coba **selera pengaruh dapur negara lain**? Semisal, *Nasi Goreng Hongkong*, berbumbu kecap ikan dan kecap Inggris; *Nasi Goreng Kerabu*, pengaruh Melayu dengan irisan daun rempah menawan; *Nasi Goreng Tom Yam*, pengaruh dapur Thailand dengan aroma daun ketumbar nan khas; *Nasi Goreng Vietnam*, segar karena memakai nanas cincang, lengkap dengan seafoodnya. Tak hanya resep yang ditawarkan buku ini, tetapi juga **tips memasak nasi goreng** agar hasilnya tak kalah dengan restoran atau warung ternama favorit.



Penerbit
PT Gramedia Pustaka Utama
Kompas Gramedia Building, Blok I, Lt. 5
Jl. Palmerah Barat 29-37
Jakarta 10270
www.gramedia.com

ISBN: 978-979-22-7133-1
978-602-03-4081-4 DIGITAL



9 789792 271331
GM 21001110148