



Resep Mie Goreng Enak, Sederhana dan Praktis Dijamin Ketagihan

Keterangan

Resep Mie Goreng Enak, Sederhana dan Praktis Dijamin Ketagihan. Mie goreng adalah hidangan yang digemari banyak orang karena rasanya yang gurih, teksturnya yang lembut, dan cara memasaknya yang praktis.

Makanan ini cocok dijadikan menu sarapan, makan siang, atau makan malam.

Berikut admin sajikan informasi lengkap mengenai resep mie goreng sederhana yang enak dan mudah untuk dibuat di rumah.

Baca juga: [Sejarah Kue Pancong: Kuliner Tradisional yang Melegenda](#)

Resep Mie Goreng Enak, Sederhana dan Praktis Dijamin Ketagihan

Bahan-bahan yang Diperlukan

- 200 gram mie telur (sesuai selera)
- 1 butir telur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 3 siung bawang merah, iris tipis
- 2 batang daun bawang, potong-potong
- 50 gram kol, iris tipis
- 1 buah wortel, potong korek api
- 3 sendok makan kecap manis
- 1 sendok makan kecap asin
- 1 sendok teh saus tiram
- 1 sendok makan minyak goreng
- Garam, gula, dan merica secukupnya

Baca juga: [Resep Manisan Mangga: Manis, Segar, dan Praktis, Dijamin Ketagihan](#)

Langkah-Langkah Memasak Mie Goreng

Persiapan Mie: Rebus mie dalam air mendidih hingga matang. Setelah matang, angkat dan tiriskan mie, lalu tambahkan sedikit minyak agar mie tidak lengket.

Tumis Bumbu: Panaskan minyak dalam wajan, lalu tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum dan berwarna kecokelatan.

Masukkan Telur: Pecahkan telur ke dalam wajan, lalu orak-arik hingga matang. Aduk rata dengan bawang yang sudah ditumis.

Tambahkan Sayuran: Masukkan wortel dan kol, aduk rata hingga layu. Tambahkan sedikit air jika perlu agar sayuran cepat empuk.

Masukkan Mie: Setelah sayuran mulai layu, masukkan mie yang telah direbus. Tambahkan kecap manis, kecap asin, saus tiram, garam, gula, dan merica. Aduk rata hingga bumbu tercampur merata dan mie berwarna kecokelatan.

Baca juga: [Cara Membuat Es Krim 3 Bahan Lezat dan Sederhana](#)

Tambahkan Daun Bawang: Sebelum diangkat, masukkan daun bawang, aduk sebentar hingga layu. Cicipi rasanya, tambahkan bumbu jika perlu.

Sajikan: Angkat mie goreng dan sajikan hangat di piring saji. Anda bisa menambahkan bawang goreng, irisan cabai, atau irisan mentimun sebagai pelengkap.

Tips Membuat Mie Goreng yang Lebih Lezat

Gunakan Kecap Manis Berkualitas: Kecap manis akan memberikan rasa gurih yang khas. Gunakan kecap berkualitas untuk mendapatkan hasil yang enak.

Tambahkan Protein: Anda bisa menambahkan ayam suwir, udang, atau daging sapi agar lebih lezat dan bernutrisi.

Gunakan Sayuran Segar: Sayuran seperti kol dan wortel akan membuat mie lebih kaya akan serat dan vitamin.

Variasi Mie Goreng

Anda bisa mencoba berbagai variasi mie goreng sesuai dengan selera, seperti menambahkan seafood, sosis, atau bakso.

Bumbu juga bisa disesuaikan dengan tingkat kepedasan yang diinginkan, misalnya menambahkan sambal atau potongan cabai rawit.

Itulah resep mie goreng yang sederhana dan enak, cocok untuk dinikmati kapan saja. Dengan

mengikuti langkah-langkah di atas, Anda bisa menikmati mie goreng lezat buatan sendiri tanpa harus membeli di luar. Selamat mencoba!

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Mie Goreng
2. Resep
3. Resep Mie Goreng
4. Resep Mie Goreng Enak

Tanggal Dibuat

26 Oktober 2024

Penulis

pakguru2022

default watermark