

Resep Nasi Putih

- 1 kg beras
- 1,5 liter air

Cara membuat:

1. Cuci beras sampai bersih. Didihkan air, masukkan beras dan masak sampai air terserap, dan menjadi nasi aron.
2. Panaskan panci pengukus, kukus nasi aron kurang lebih selama 45 menit sampai matang, angkat, dinginkan.

TIPS MEMBUAT NASI GORENG :

1. Nasi yang pulen justru kurang enak dibuat nasi goreng. Pilihlah nasi yang punar atau pera (berbutir-butir).
 2. Nasi goreng tidak selalu berwarna coklat. Bila ingin variasi lain, sebagai gantinya pakai saus tomat, saus cabai, atau kecap asin.
 3. Pada dasarnya segala macam bahan seperti sayur dan daging dapat dicampur dalam nasi goreng.
 4. Nasi goreng enak lebih nikmat disantap selagi panas dan disajikan dengan acar ketimun, daun selada, tomat iris. Lebih enak lagi dilengkapi dengan kerupuk.
 5. Bila terpaksa menyimpan nasi goreng Anda, simpan dalam plastik kemasan dan tutup dengan aluminium foil. Panaskan sebentar dengan cara digoreng, sesaat akan dimakan.
 6. Untuk cita rasa khas nasi goreng ala Magelang, campur nasi goreng dengan mi dan masak di atas wajan besi dengan panas dari arang kayu.
-

NASI GORENG ALA MAGELANG**Bahan**

- 250 gr nasi putih
- 150 gr daging ayam matang, suwir-suwir
- 40 gr mi kering, rendam air panas, tiriskan
- 2 butir telur, kocok lepas
- 75 gr kol, iris kasar
- 1 batang daun bawang iris halus
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 1 sdm bawang goreng
- 3 sdm kecap manis
- 4 sdm minyak goreng

Bumbu Halus

- 3 butir bawang merah
- 2 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah keriting
- 3 cabai rawit merah
- 2 butir kemiri
- garam secukupnya
- Pelengkap: acar ketimun wortel, cabai rawit hijau, dan kerupuk bawang

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tomat, daging ayam, dan telur, aduk rata. Lalu masukkan kol dan daun bawang, aduk sampai kol layu.
2. Masukkan mi, nasi putih, dan kecap, aduk rata di atas api kecil, angkat.
3. Hidangkan dengan acar ketimun dan kerupuk bawang. Taburi bawang goreng.

Untuk: 2 porsi

NASI GORENG SPESIAL

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 100 gr udang sedang, kupas
- 5 buah bakso sapi, iris bulat
- 50 gram kacang polong
- 2 batang daun bawang iris halus
- 1 sdm saus cabai
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm kecap manis
- 1 sdm kecap asin
- 1 sdt ang ciu
- Pelengkap: telur mata sapi dan kerupuk udang



Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 3 butir bawang merah
- 1 buah cabai merah
- 1/4 sdt merica
- garam secukupnya

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus sampai harum, masukkan daun bawang, dan tomat, aduk rata. Tambahkan udang dan bakso, aduk rata.
2. Masukkan nasi putih, tambahkan saus, kecap manis, kecap asin, dan ang ciu, aduk rata, angkat.
3. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng, kerupuk udang, telur mata sapi, dan acar ketimun.

Untuk: 3 porsi

NASI GORENG ORIENTAL

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 50 gr bawang bombay, iris kasar
- 150 gram udang sedang kupas
- 100 gr fillet ayam, iris dadu
- 1 butir telur ayam kocok lepas
- 50 gr wortel, iris dadu kecil
- 1 sdm kecap asin
- 3 sdm minyak goreng
- 1 sdm saus tomat
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 1 sdm margarin
- Pelengkap: 2 batang daun bawang, iris 1/2 cm untuk taburan
- Ketimun secukupnya

Bumbu Halus

- 3 siung bawang putih
- 2 buah cabai merah, buang bijinya, rebus sebentar
- 1/4 sdt merica
- garam secukupnya



Cara Membuat

1. Panaskan minyak dan margarin, tumis bumbu halus dan bawang bombay sampai harum. Masukkan udang, ayam, dan wortel, aduk rata, angkat sebentar.
2. Masukkan telur dan aduk-aduk, tambahkan nasi putih, saus tomat, dan kecap asin, aduk rata di atas api, angkat.

Untuk: 2 orang

NASI GORENG KAMBING

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 2 sdm minyak untuk menumis
- 150 gr daging kambing muda, potong kotak 2 x 2 cm
- 2 batang daun bawang, iris halus
- 1/4 buah tomat merah, iris
- 2 sdm kecap manis
- Pelengkap:
 - Acar mentimun
 - 50 gr emping goreng



Bumbu Halus

- 2 siung bawang putih
- 4 butir bawang merah
- 2 cabai merah keriting
- 2 butir kemiri
- 1/4 sdt merica
- 1/2 sdt terasi udang, goreng
- garam secukupnya

Acar

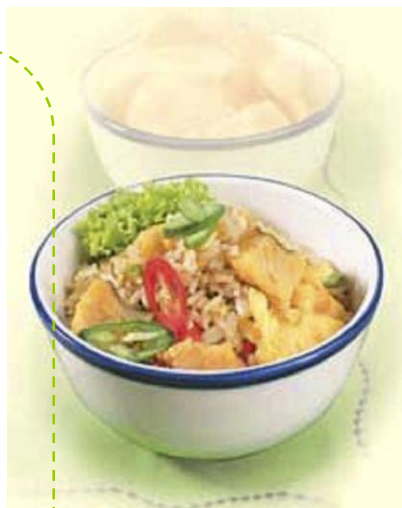
- 1 buah ketimun potong panjang 1 x 3 cm
- 1 buah wortel potong korek api
- 1/4 sdt cuka
- 1/2 sdt gula pasir
- sedikit air panas

Cara Membuat

1. Campur bahan acar jadi satu, aduk rata. Masukkan lemari pendingin, sisihkan.
2. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan tomat, daun bawang, dan daging kambing, aduk rata.
3. Setelah daging kambing matang, masukkan nasi putih dan kecap manis, aduk rata, angkat.
4. Sajikan hangat dengan taburan bawang goreng, lengkapi dengan emping goreng dan acar.

NASI GORENG IKAN ASIN**Bahan**

- 250 gr nasi putih
- 100 gr ikan jambal roti, potong kotak, goreng
- 5 butir bawang merah, iris halus
- 1 batang daun bawang, iris halus
- 3 buah cabai hijau, iris serong
- 2 cabai merah, iris serong
- 2 butir telur, kocok lepas
- 1 papan petai, iris panjang
- 1 sdm kecap ikan
- 1/4 sdt merica bubuk
- garam secukupnya
- 2 sdm minyak untuk menumis



Pelengkap : kerupuk kanji goreng dan selada yang diiris tipis

Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang merah sampai harum, masukkan daun bawang, cabai hijau, dan cabai merah, aduk rata.
2. Sisihkan tumisan cabai. Pecahkan telur dalam wajan dan buat orak-arik. Lalu masak bersama tumisan cabai, masukkan petai dan nasi, tambahkan kecap ikan, merica bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan ikan asin, dan masak sampai matang, angkat. Sajikan dengan kerupuk kanji.

Untuk: 2 orang

NASI GORENG JAWA

Bahan

- 500 gr nasi
- 200 gr daging sapi rebus, potong panjang tipis
- 100 gr udang basah, kupas kulitnya
- 2 sdm kecap manis
- 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis



Bumbu Halus

- 4 buah cabai merah, buang biji
- 1 sdt terasi
- 6 buah bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 sdt ketumbar
- ½ sdt gula pasir
- 1 sdt garam

Pelengkap

- 2 butir telur ayam, buat dadar
- 2 buah mentimun, kupas, potong-potong
- Kerupuk udang secukupnya
- Bawang goreng secukupnya

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus hingga harum. Beri 3 sendok makan air dan kecap manis, aduk rata.
2. Masukkan daging dan udang, aduk sebentar. Masukkan nasi, aduk terus hingga rata betul di atas api kecil, angkat. Sajikan dengan taburan bawang goreng, telur dadar, irisan mentimun, dan kerupuk udang.

NASI GORENG TERI MEDAN

Bahan

- 200 gram nasi putih
- 2 sendok makan minyak sayur
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 3 butir telur ayam, kocok
- 2 tangkai kucai, potong kasar
- 1 bungkus kaldu ayam bubuk
- 1/2 sendok makan merica bubuk
- 1 sendok makan teri Medan tawar, goreng kering



Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga wangi. Sisihkan di pinggir wajan.
2. Masukkan telur kocok, aduk-aduk hingga telur berbutir kecil.
3. Tambahkan nasi, aduk rata dengan bawang putih.
4. Masukkan kucai, dan bumbu lainnya. Aduk hingga agak kering.
5. Taburi teri, aduk rata.
6. Sajikan panas.

NASI GORENG ALA VIETNAM

Bahan

- 250 gr nasi putih
- 3 sdm minyak sayur untuk menumis
- 50 gr bawang bombay, cincang kasar
- 2 siung bawang putih, cincang halus
- 1 sdm ebi rendam, cincang kasar
- 50 gr daging kepiting (kepiting kaleng)
- 100 gr cumi, iris bulat 1 cm
- 50 gr ikan kakap, iris kasar
- 1 sdm kecap asin
- 1/4 sdt merica bubuk
- 75 gr nanas, iris
- garam secukupnya
- Nanas utuh, untuk wadahnya



Cara Membuat

1. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih sampai harum. Masukkan ebi, daging kepiting, cumi, dan kakap, aduk rata.
2. Masukkan nasi putih, aduk rata, tambahkan kecap asin, merica bubuk, dan garam, aduk rata.
3. Masukkan nanas dan masak sebentar, angkat. Sajikan di dalam nanas yang diambil dagingnya. Taburi bawang goreng.

Untuk: 2 orang

NASI GORENG SEAFOOD**Bahan**

- 4 sendok makan minyak
- 5 siung bawang putih, cincang
- 1 buah bawang bombay, cincang
- 100 gram udang kupas
- 50 gram kerang scallop
- 10 buah baso ikan, potong-potong
- Garam, merica secukupnya
- 4 piring nasi putih
- 4 sendok makan kecap asin
- 1 sendok makan saus tiram
- 2 butir telur, dadar orak arik
- 3 batang daun bawang irisan, goreng
- 2 buah cabai merah irisan, goreng

**Cara Membuat**

1. Panaskan minyak. Tumis bawang.
2. Masukkan udang, kerang, baso. Aduk-aduk.
3. Masukkan garam, merica, nasi, kecap, saus tiram. Aduk-aduk sampai nasi lepas-lepas.
4. Masukkan telur, daun bawang dan cabai. Aduk rata. Angkat.

NASI GORENG KUNING

Bahan

- Nasi matang yang dingin 2 piring
- Telur ayam kocok 2 bh dibuat dadar potong-potong
- Ebi 3 sdm direndam dulu, lalu agak ditumbuk.
- Bawang merah goreng.
- Acar mentimun.
- garam, gula

Bumbu Halus

- Bawang merah 3 buah
- Cabe merah 3 buah
- Kunyit 1 cm



Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai wangi masukkan ebi, sampai wangi.
2. Masukkan nasi putih aduk rata tambahkan garam dan gula sesuai selera.
3. Sajikan dengan taburan telur dadar diatasnya dan bawang mera serta acar mentimun.

NASI GORENG BALI

Bahan

- 400 gr nasi putih
- 100 gr udang, kupas, sisakan ekornya
- 2 btr telur, kocok lepas
- 50 gr kol iris tipis
- 3 bh cabai rawit, iris tipis
- 3 sdm minyak goreng
- 5 sdm bawang goreng untuk taburan



Bumbu Halus

- 8 bh bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 3 bh cabai merah
- ½ sdt terasi
- ½ sdt merica bubuk
- 1 sdt garam

Pelengkap

- ayam pelalah
- bawang goreng
- irisan tomat
- daun selada

Cara Membuat

1. Tumis bumbu halus sampai harum, masukkan telur dan udang, aduk rata.
2. Tambahkan nasi, cabai rawit, aduk rata, masukkan kol, aduk hingga matang.
3. Angkat, sajikan dengan ayam pelalah, taburan bawang goreng dan pelengkap lainnya.

NASI GORENG CANTON

Bahan

- 2 sdm margarin
- 4 siung bawang putih, cincang halus
- 1 cm jahe, cincang
- 1 batang daun bawang, iris kasar
- 100 gr udang kupas
- 5 buah bakso ikan, iris tipis
- 2 lembar daging asap, iris memanjang tipis
- 50 gr kacang polong beku
- 300 gr nasi putih
- 2 sdm kecap asin
- 1 sdt garam
- 1/2 sdt merica bubuk
- 2 butir telur ayam, buat dadar, iris tipis

Cara Membuat

1. Panaskan margarin hingga meleleh, lalu tumis bawang putih dan jahe hingga wangi.
2. Tambahkan daun bawang, aduk hingga layu.
3. Masukkan udang dan bakso. Aduk hingga berubah warna.
4. Tambahkan kacang polong dan daging asap. Aduk Rata.
5. Masukkan nasi dan bumbu. Aduk hingga rata dan agak kering. Angkat.
6. Taburi telur dadar. Sajikan hangat.



NASI GORENG PATTAYA

Bahan

- 3 siung bawang putih dicincang
- 1 batang cabai merah dicincang
- 1 batang serai dicincang
- 200g udang dan ayam dipotong kecil-kecil
- 1 kaleng kecil jamur kancing diiris
- nasi yang sudah dimasak
- 1 sendok makan saos ikan
- 1 sendok makan saos tiram
- 1 sendok makan saos tomat
- 4 siung bawang merah dihiris
- sedikit daun selasih diiris
- sedikit daun ketumbar diiris
- sedikit kacang peas
- gula secukupnya

Bahan Untuk Nasi

- 400g beras panjang
- 1/2 inci jahe diketok
- 2 siung bawang putih diketok
- 1 sendok makan serbuk kunyit
- air seperti memasak nasi biasa



Cara Membuat

1. Cuci beras bersih-bersih. Kemudian masukkan semua bahan untuk nasi dan air secukupnya seperti memasak nasi. Jerang nasi seperti biasa.
2. Panaskan sedikit minyak untuk menumis dikuali. Masukkan perencah (bumbu) yang dicincang. Tumis hingga wangi.
3. Masukkan udang, ayam dan jamur kancing.

4. Setelah udang dan ayam masak, masukkan nasi yang telah masak bersama saos ikan, saos tiram, saos tomat dan gula. Aduk hingga rata dan masak dengan api yang sedang.
5. Tambahkan irisan bawang merah, kacang peas, daun selasih dan daun ketumbar.

Cara Membuat

1. Dadarkan beberapa butir telur di kual, ratakan sebesar pinggan makan. Setelah matang, letakkan nasi goreng pattaya dan bungkus sambil lipat ujung telur dadar ketengah.
 2. Sajikan dengan bawang goreng, timun, ataupun daun bawang dan seledri (sesuai selera). Bisa juga ditambahkan saos pedas di atasnya.
-

NASI GORENG TAMIL

Tahap 1 : Marinade Ayam Tandoori

Bahan

- Yoghurt natural (tanpa aroma tambahan)
- Bubuk tandoori
- Ayam tanpa tulang, potong kotak-kotak



Cara Membuat

1. Campur 1 bagian bubuk tandoori dengan 19 bagian yoghurt. Aduk rata.
2. Masukkan potongan ayam, aduk sampai bumbu merata.
3. Simpan dalam lemari es selama beberapa jam, dalam wadah tertutup.



Tahap 2 : Pembuatan Nasi Goreng

Bahan

- Nasi putih yang dimasak sehari sebelumnya, lalu disimpan semalaman di kulkas (biar gak terlalu lembab dan nempel)
- Kacang polong beku
- Minyak goreng
- Daun koriander
- Ketumbar bubuk



Cara Membuat

1. Panaskan minyak di wajan. Tumis ayam yang sudah di-marinate di langkah 1
2. Setelah ayam matang, masukkan nasi putih.
3. Aduk sampai bumbu merata.
4. Bubuhkan garam secukupnya.
5. Bubuhkan bubuk ketumbar secukupnya.
6. Aduk rata dan cicipi.
7. Setelah semua bumbu teraduk rata, masukkan kacang polong beku.
8. Aduk sampai matang.
9. Cuci bersih daun koriander, rajang kasar.
10. Taburkan di atas nasgor yang masih hangat, aduk



