MAGGI Mi Goreng Mamak 3 Langkah

Bahan-bahan

- 1 paket Mi MAGGI® Kari 2 Minit
- 1 sudu besar Minyak Jagung
- 1 Telur
- 3 Udang
- 0.5 sudu besar Sos Cili MAGGI®
- 1 tsp Sos Tomato MAGGI®
- 1 tsp Kicap Pekat
- 1 bunch Daun Sawi
- 1 Tomato
- 1 Tauhu
- 2 Limau Kesturi
- 1 tsp Kicap Pekat

Langkah Penyediaan

1. Di dalam periuk, rebuskan MAGGI Kari 2Minit dan toskan. Ketepikan.
2. Kemudian, panaskan minyak didalam kuali.
3. Pecahkan telur kedalam kuali, masukkan Sos Cili MAGGI®, Sos Tomato MAGGI® dan kicap pekat. Gaul sebati.
4. Masukkan mi yang direbus dan perencah Mi MAGGI Kari 2-Minit. Seterusnya masukkan daun sawi, tomato dan tauhu.
5. Gaulkan mi sehingga sebati. Anda akan menikmati telur yang kecil-kecil pada mi. Udang akan mengambil masa 2-3 minit untuk masak.
6. Bila MAGGI Goreng Mamak sedia untik dihidang, letakkan bersama limau didalam pinggan.

Pemakanan

Karbohidrat	34.77 g
Protein	24.28 g

10 Min

2 hidangan