

# **NONA** Nasi Goreng Daging Bunga Kantan



## **Bahan-bahan istimewa NONA**

Sos Nasi Goreng **NONA**  
Sos Berperisa Tiram **NONA**  
Minyak Biji **NONA**

## **Bahan- bahan:**

Daging (dipotong dadu)  
1 sudu mentega  
1 biji telur  
1 kuntum bunga kantan (dihiris)  
1 batang lobak merah (dipotong dadu)  
Minyak  
Nasi yang disejukkan

## **Bahan-bahan kisar:**

4 biji cili padi  
2 ulas bawang putih  
2 biji bawang merah  
Sedikit Ikan bilis

## **Cara-cara memasak:**

1. Panaskan minyak lalu goreng daging yang telah digaul bersama garam
2. Apabila daging sudah mulai garing, boleh angkat dan toskan.
3. Untuk menggoreng nasi, panaskan minyak lebihan menggoreng daging tadi dan masukkan juga mentega.
4. Kemudian, tumis bahan-bahan kisar\* sehingga naik bau dan tambah Sos Nasi Goreng **NONA**.
5. Untuk menggantikan gula dan garam, anda juga boleh masukkan Sos Berperisa Tiram **NONA**
6. Selepas itu, masukkan lobak merah dan telur. Kacau telur sehingga hancur di dalam kualiti
7. Tuang sedikit Minyak Biji **NONA** untuk menambah aroma dalam masakan.
8. Apabila bahan kisar sudah sedikit garing, masukkan daging yang telah digoreng tadi.
9. Akhir sekali, gaul semua bahan-bahan bersama nasi putih yang telah dimasak semalaman dan taburkan hirisan bunga kantan.
10. Sedia untuk dihidangkan bersama Minuman Halia Klasik **NONA**!