**[Cara Membuat Nasi Goreng Kencur | Resep Masakan Nasi Goreng | Masakan Nasi Goreng Khusus Daerah Jawa](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html)**

[Cara Membuat Nasi Goreng Kencur](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html) | Resep Masakan Nasi Goreng | Masakan Nasi Goreng Khusus aerah Jawa - Kali ini Kolom Blog GRATIS akan berbagi resep masakan nasi goreng yang enak dan luar biasa, Mungkin para sobat malah sudah jago bikin nasi gorengnya yang mungkin bisa bermanfaat buat sobat yang belum bisak masak nasi goreng, Berikut Resep dan Cara Membuat Nasi Goreng sangat spesial yang bisa sobat coba rasakan enak dan nikmatnya. [Resep dan Cara Membuat Nasi Goreng](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html) ini tentunya akan menjadi informasi paling terbaru yang akan menambah koleksi resep masakan yang spesial untuk sobat jika di buat dengan selera dan tangan sobat sendiri,...

[Nasi Goreng](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html) mungkin sudah menjadi daftar menu makanan utama sehari - hari kebanyakan orang Indonesia. Hampir setiap hari kebanyakan orang mayoritas memakan Nasi Goreng antara waktu pagi samapi malam hari. Sedangkan cara memasak Nasi Goreng yang paling enak dan luar biasa memang susah untuk mendapatkan resep membuat Nasi Goreng paling enak dan luar biasa, Sebelum sobat menuju resepnya ada beberapa yang perlu diperhatikan :

1. Segala macam bahan sayur dan daging dapat dicampur saat memasak Nasi Goreng ( sesuai selera sobat )
2. Nasi yang pulen kurang enak dibuat nasi goreng.
3. Pilihlah nasi yang gembyar atau berbutir - butir Nasi goreng tidak harus berwarna cokelat.
4. Bila ingin variasi coba pakai saus tomat, saus cabai, kecap asin, dll Nasi Goreng lebih nikmat dimakan selagi Nasi Goreng masih panas dan disajikan dengan tambahan sesuai keinginan sobat
5. Bila Nasi Goreng mau disimpan bisa disimpan dalam plastik kemasan dan tutup dengan aluminium foil. goreng lagi bila akan dimakan

[**..:: Bahan & Bumbu Nasi Goreng Kencur ::..**](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html)

1. Nasi Putih
2. Kencur 1 - 2 jari aja tergantung selera
3. Garam
4. Merica
5. Bawang merah
6. Cabe merah besar
7. Minyak goreng
8. Daun Pisang ( pengganti piring ) bakar sebentar di atas api

[**..:: Cara Masak Nasi Goreng Kencur ::..**](http://kolombloggratis.blogspot.com/2012/11/cara-membuat-nasi-goreng-kencur-resep.html)

1. Haluskan bawang merah, kencur, garam, cabe merah
2. Tumis bahan - bahan yg dihaluskan tadi sampai harum
3. Masukkan nasi putih
4. Tambahkan garam dan merica, aduk sampai rata
5. Angkat, sajikan diatas daun pisang
6. Jangan terlalu banyak minyak goreng