

# MAKARONI GORENG

## Bahan-bahan:

400 gm makaroni – rebus selama 10 minit  
300 gm daging/ayam cincang (boleh guna Ramly punya)  
1 biji lada benggala hijau (capsicum)- potong dadu  
1 tin tomato puri  
2 labu bawang besar (bawang kuning)-potong dadu  
5 biji bawang putih-cincang halus  
5 biji bawang merah- cincang halus  
2 biji tomato – potong dadu  
4 sudu cili boh  
sedikit daun pasli  
minyak untuk menumis  
garam dan gula untuk perasa  
½ cawan air



## Cara-cara:

1. Masukkan minyak dalam kualiti. Tumis bawang putih bawang merah hingga naik bau.
2. Masukkan cili boh, kacang 3 minit. Masukkan tomato puri.
3. Masukkan daging cincang, kacau hingga daging agak masak dan tidak berketul-ketul. Tambah air.
4. Masukkan garam dan gula, sesuaikan rasa.
5. Masukkan bawang besar, capsicum, tomato dan makaroni.
6. Gaul sebati, masukkan daun pasli. Siap untuk dihidang.