



## Lapis Telur Goreng Bergizi dan Mengenyangkan



Umum

Level : Mudah

Durasi : 45 Menit

---



Telur bisa diolah menjadi aneka rupa masakan. Lapis Telur Goreng ini selain mengenyangkan juga bergizi. Cocok untuk sarapan atau bekal sekolah anak.

### Bahan I

8 butir telur

1/2 sendok teh garam

1/4 sendok teh merica bubuk

1 sendok makan Sania Royale Margarin

### Bahan II

**2 butir telur**

**100 gram kentang, kukus, haluskan**

**1 batang daun bawang, iris halus**

**2 lembar daging burger, potong kotak kecil, tumis**

**50 gram keju cheddar parut**

**1/2 sendok teh garam**

**1/4 sendok teh merica bubuk**

**1 sendok teh Sania Royale untuk mengoles pan**

#### **Bahan Pelengkap**

**50 gram saus tomat**

**50 gram saus sambal**

**50 gram mayones**

**Â**

#### **Cara membuat:**

1. Bahan II, aduk rata semua bahan. Tuang di dalam *ring* yang sudah diletakkan di atas *pan* dan sudah dioleskan Sania Royale. Biarkan setengah matang. Angkat *ring*. Balik. Biarkan matang.
2. Bahan I, ceplok telur di *ring* yang dioles sedikit Sania Royale Margarin. Panggang hingga matang. Taburkan garam dan merica bubuk.
3. Ambil bahan I. Oleskan mayones. Tutup bahan II. Coret saus sambal dan saus tomat. Tutup bahan I.
4. Coret-coret dengan saus tomat, saus sambal, dan mayones.

#### **Produk Terkait:**



Margarin Sania Royale adalah margarin serba guna. Cocok digunakan untuk menumis, menggoreng, membuat kue dan olesan roti