1.600 gram nasi putih  
2 butir telur, kocok lepas  
1 buah paha ayam atas bawah, potong agak tipis  
6 buah bakso sapi, iris  
5 lembar kol, buang tulangnya,iris kasar  
6 batang caisim, potong 3 cm  
2 sendok makan **KECAP MANIS BANGO**  
1 1/4 seneok teh garam  
1/2 sendok teh kecap asin   
1/8 sendok teh merica bubuk  
2 batang daun bawang, iris miring  
2 sendok makan minyak, untuk menumis  
  
**Bumbu Halus:**  
3 siung bawang putih utuh, goreng  
4 butir kemiri, goreng  
6 butir bawang merah  
3 buah cabai merah besar  
5 butir ebi

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus sampai harum. Tambahkan telur di tengah wajan. Aduk sampai berbutir.
2. Masukkan ayam.Aduk sampai ayam matang. Masukkan bakso sapi. Aduk sebentar. Tambahkan kol dan caisim. Aduk sampai setengah layu.
3. Masukkan nasi. Aduk-aduk. Tambahkan **KECAP MANIS BANGO**, garam, kecap asin dan merica. Aduk sampai matang.
4. Masukkan daun bawang. Aduk rata.

