



Melezatkan!



50 min



Bubur Ayam Betawi

DESKRIPSI
3211

BAHAN-BAHAN

Bahan Bubur:

- 200 gram beras
- 1 potong paha ayam
- 1 buah labu siam
- 50 gram teri tawar kering
- 700 ml Sasa Santan Cair
- 2 butir telur ayam rebus
- 3 potong tahu goreng
- 300 ml santan

Bahan Bumbu Halus:

- 2 sdm irisan cabai merah
- 2 sdm irisan bawang merah
- 1/2 sdt terasi
- 1 sdt garam
- 1 sdm irisan bawang putih

Bahan Bumbu Lain:

- 1 lembar daun jeruk
- 1 lembar daun salam
- 1 iris lengkuas
- 2 sdm minyak untuk menumis

CARA MEMBUAT



Melezatkan!

beras hingga menjadi bubur.

2. Angkat dan sisihkan. Sayuran betawi: panaskan 2 sendok makan minyak di wajan antilengket. Tumis bumbu halus dan bumbu lain sampai harum.
3. Masukkan paha ayam, tumis sampai setengah matang. Tambahkan labu siam, tahu goreng, dan telur ayam rebus. Tumis sejenak.
4. Tuangkan Sasa Santan Cair. Masak di atas api sedang hingga santan mendidih (tidak pecah) dan sayuran matang.
5. Siapkan mangkuk bubur. Tuang bubur, sayuran betawi, dan teri goreng. Santap bubur bersama kerupuk kecil.