

## 158. #MPASI Bubur Tenggiri

~ Irma Rismayanti ~

---

Menu makan anak aku hari ini. Pake prohe Ikan Tenggiri nih. Bisa dicobain pake ikan lainnya juga.

#ApprovedbyBocil ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 sdm** Ikan Tenggiri giling
- **1 kuntum** Brokoli, cacah
- **1 potong** Tahu Telur
- **1 buah** Tomat Ceri, potong
- **1 batang** Serai, geprak
- **1 lembar** Daun Salam
- **1/2 cube** Keju Belcube, opsional
- **2 gr** Unsalted Butter
- **Sejumput** Garam
- Air
- **1** centong Nasi
- **1/2 siung** Bawang Merah, cacah
- **1/2 siung** Bawang Putih, cacah

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Lelehkan butter. Tumis duo bawang, serai dan daun salam hingga harum.
- Masukkan ikan tenggiri. Masak hingga berubah warna.
- Masukkan brokoli dan tahu. Masak sebentar.
- Masukkan air dan nasi. Masak hingga nasi lembek dan semua bahan matang.
- Tambahkan keju dan garam. Cek rasa. Matikan kompor.
- Olah sesuai tekstur yang diinginkan. Jangan lupa buang serai dan daun salamnya.
- Selesai □

# Resep-resep Terkait

---

- [159. #MPASI Bubur Ayam Mentega](#)



- [157. #MPASI Bubur Lele Brokoli](#)



- [156. #MPASI Bubur Buncis Telur Puyuh](#)



- [155. Spicy Tuna Spaghetti](#)

