

156. #MPASI Bubur Buncis Telur Puyuh

~ Irma Rismayanti ~

Kali ini mau share resep BB Boosternya anak aku. Prohe nya pakai telur puyuh yaa..

Resep ini **#ApprovedbyBocil** ☐

Sebelumnya sempet ragu anak aku bakal suka apa engga. Soalnya telur puyuh lebih amis dibanding telur ayam. Alhamdulillah doyan ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 butir** Telur Puyuh
- **1 buah** Tomat Cherry, potong bagi 4
- **1 batang** Buncis, potong²
- **1 ruas** Wortel, parut
- **1 batang** Serai, geprak
- **1 lembar** Daun Salam
- **1/2 cube** Keju Belcube
- **2 gr** Unsalted Butter
- **150 ml** Air
- **1 1/2** centong Nasi
- **sejumput** Garam
- **1 siung** Bawang Merah
- **1 siung** Bawang Putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Lelehkan UB, kemudian pecahkan 2 butir telur. Orak arik hingga telur matang.
- Masukkan duo bawang, serai dan daun bawang. Tumis hingga harum.
- Masukkan wortel, buncis dan tomat.
- Tambahkan air dan nasi. Aduk rata. Masak hingga semua bahan matang dan nasi melunak.
- Tambahkan sejumput garam dan keju. Cek rasa. Matikan kompor.
- Buang daun salam dan serai. Mashed atau haluskan sesuai dengan kebutuhan tekstur yaa..

Resep-resep Terkait

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



- [158. #MPASI Bubur Tenggiri](#)



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



- [155. Spicy Tuna Spaghetti](#)

