

157. #MPASI Bubur Lele Brokoli

~ Irma Rismayanti ~

Yuhuuu...

Kali ini resep mpasinya pake lele. Aku pake lele fillet ya. Agak gimana gitu kalo harus potongin langsung dari badannya ☐

Alhamdulillah resep ini **#ApprovedbyBocil** ☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 ruas (3 jari)** Lele Fillet, potong²
- **3 kuntum** Brokoli, potong²
- **1 potong** Tahu Telur, potong²
- **10 butir** Jagung Manis
- **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 masukkan duo bawang, serai dan daun bawang. Tumis hingga harum.
- Masukkan lele, goreng sebentar.
- Masukkan brokoli, jagung dan tahu. Tumis sebentar.
- Tambahkan air dan nasi. Aduk rata. Masak hingga bahan² matang dan nasi lembut.
- Tambahkan garam dan keju. Aduk rata. Cek rasa. Matikan kompor
- Buang daun salam dan serai. Kemudian olah bubur sesuai dengan kebutuhan tekstur ya..
- Selesai..

Resep-resep Terkait

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



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



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



- [155. Spicy Tuna Spaghetti](#)

