

159. #MPASI Bubur Ayam Mentega

~ Irma Rismayanti ~

Ini resep makanan anak aku kemarin. Prohenya pake daging ayam fillet. Aku yg ngolah sampe bosen cuma digitu gituin aja ayamnya ☐ Yaudah cobain bikin resep ayam mentega.

Alhamdulillah resep ini **#ApprovedbyBocil** ☐

Aku pake double fat, butter dan mentega. Boleh salah satu atau dua duanya yah. Kalo pakai mentega, bisa dipertimbangkan tidak pakai garam. Karna sudah gurih.

Aku pakai nasi putih yg dimasak campur Kongbap.



~ [Info Selengkapnya](#) ~

resepmasakan.us

Bahan-bahan

- **3 potong** Ayam fillet ukuran sedang, potong²
- **2 sdm** Wortel parut
- **1 potong** Tahu Telur, potong²
- **1 buah** Tomat Ceri, potong²
- **1/2 cube** Keju Belcube
- **2 gr** Unsalted Butter, opsional
- **1 sdt** Mentega
- **150 ml** Air
- **1 1/2** centong Nasi
- **sejumput** Garam, opsional
- **1 siung** Bawang Merah
- **1 siung** Bawang Putih

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Lelehkan UB dan mentega. Kemudian masukkan duo bawang. Tumis hingga harum.
- Masukkan ayam, goreng sebentar.
- Masukkan wortel, tomat 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
- Kemudian olah bubur sesuai dengan kebutuhan tekstur ya..
- Selesai..

Resep-resep Terkait

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



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



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



- [155. Spicy Tuna Spaghetti](#)

