

Bubur Ayam Beras Merah versi @EFC_639

~ AMBYAR KITCHEN (Emily's Food Collection)s ~

Awalnya mo nyoba bikin lontong beras merah, tapiiii... Pas bikin aronnya kebanyakan airnya...
Apa daya...lontong sudah menjadi bubur... Ya jdnya bubur beras merah... ☐☐



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **2 cup** beras merah (utk bikin lontong)
- **Segenggam** daging ayam kukus yg sdh dipotong kecil2
- **500 ml** santan sedang (me pengganti santan)
- Sckpnya kaljam/ garam
- **1 btg** serai memarkan
- **2** d.jeruk
- **2** d.salam
- Pelengkap ayam kecap 5 rempah
- **Irisan** d.sledri

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Ambil 1/3 bagian dr bahan lontong yg gagal, tambahkan ayam + serai + d.jeruk + d.salam n santan, aduk rata. Kmd nyalakan kompor dg api sedang. Aduk perlahan smp tekstur bnar2 jd bubur, klo dirasa kurang lembut teksturnya tp air santan sdh menyusut bs ditambahkan air lg. Smp mndptkan tekstur yg diinginkan.
Jng lupa tambahkan kaljam n tes rasa.
- Masukan bubur dlm mangkuk tambahkan ayam kecap 5 rempah diatasnya + irisan sledri.
Siap disajikan

resepmasakan.us

Resep-resep Terkait

- [Terong Cabai Kaldu Jamur](#)



- [Ayam Kampung Pindang Serani](#)



- [Sambal Mentah Satelit](#)



- [Satelit Jumbo Ayam Daging](#)

