

MPASI #9months : Bubur Ayam Kampung

~ Niemas Setyowatie ~

Salah satu menu kesukaan Nuel. Lahap bangettt klo makan. Pasti habissss. Bunda tambahhh semangattt buat masakin MPASI sendiri. untk tekstur makanannya memang tidak begitu lembek, krna anakku sudah pengenalan tekstur agak kasar.

#PERMISI
#pejuangMPASI



~ [Info Selengkapnya](#) ~

Bahan-bahan

- **3 Sdm** Nasi Putih
- **25 gr** daging ayam kampung (cincang)
- **1/2 potong** Baput (cincang)
- **1/2 potong** Bamer (cincang)
- **secukupnya** Daun Bayam (iris halus)
- **300 ml** Air /kaldu ayam
- **2 sdm** minyak sayur/margarin/butter

resepmasakan.us

Langkah-langkah pembuatan

- Cuci bersih semua bahan, kecuali nasi.
- Panaskan minyak (aku pakai teflon) tumis duo bawang, tumis hingga layu.
- Setelah itu masukan ayam yg sudah dicincang. Masak hingga ayam matang dan berubah warna.
- Siapkan panci kecil (khusus unk memasak MPASI ya mom) campur nasi dan kaldu ayam, tambahkan bayam aduk rata. masak dengan api sedang saja ya. aduk rata.
- Campurkan tumisan ayam kedalam bubur. aduk-aduk hingga rata.
- Masak hingga nasi berubah teksturnya (sesuai yg diinginkan). Jangan lupa diaduk2 trus ya mom.... biar nggak lengket dipanci.
- Angkat dan sajikan.
NB: Bila tekstur masih terlalu padat, bisa tambahkan air lagi saat masih memasaknya atau bisa disaring pakai saringan ya mom.



Resep-resep Terkait

- [Kue Apem Kukus Gula Merah](#)



- [Gulai Daun Singkong with Iga Sapi](#)



- [Tumis Pare Tetelan Sapi](#)



- [Rawon \(khas Jawa Timur\)](#)

