Prolite – Saat cuaca dingin melanda, ngemil sesuatu yang hangat dari dapur itu bener-bener bikin suasana jadi lebih nyaman, ya! Salah satu sajian yang gak pernah gagal bikin hati bahagia adalah bubur kacang ijo ala rumahan.

Yup, bubur kacang hijau ini bener-bener jadi penyelamat di saat kita butuh kehangatan di dalam perut dan di hati. Dan yang lebih seru lagi, bikinnya juga nggak ribet!

So, duduk manis dan ikutan kita eksplor resep bubur kacang hijau yang bakal memanjakan lidah ini. Siap-siap juga karena dapur kalian bakal jadi tempat yang paling asyik di rumah! □□

Baca Juga:Sering Menolak Pujian dan Merasa Tak Pantas Berhasil? Bisa Jadi Ini Alasannya

Resep Bubur Kacang Ijo Ala Rumahan



Ilustrasi kacang hijau – Freepik

Berikut adalah bahan-bahan yang akan kita gunakan untuk membuat bubur kacang ijo ala rumahan yang super lezat:

- 1 cup kacang ijo
- 5-6 cangkir air
- 1 batang serai, dimemarkan
- 2 lembar daun pandan
- Gula pasir secukupnya
- Garam secukupnya
- Santan kental secukupnya (opsional)
- Es batu secukupnya (jika suka)

Bahan pelengkap (opsional):

- Kelapa parut
- Gula merah, iris tipis
- Kacang tanah sangrai, cincang halus
- Kolang-kaling, iris tipis
- Pisang, potong-potong

Sajian Hangat dari Dapur: Resep Bubur Kacang Ijo Ala Rumahan yang Memanjakan Lidah



Ilustrasi – shutterstock.



Sajian Hangat dari Dapur: Resep Bubur Kacang Ijo Ala Rumahan yang Memanjakan Lidah

Baca Selanjutnya
Rahasia Kesehatan di Balik Buah Nanas: 7 Khasiat Penting yang Perlu Diketahui