

5 Rekomendasi Bubur Kacang Ijo Enak dan Terkenal di Bandung , Cocok Untuk Hangatkan Tubuh

Category: LifeStyle

24 Februari 2024



Prolite – Kota Bandung akhir-akhir ini lagi di guyur hujan terus, bubur kacang ijo menjadi salah satu kuliner yang sangat cocok untuk dinikmati.

Orang-orang lebih sering menyebutnya burjo atau bubur kacang ijo, disajikan dengan santan dan pastinya masih panas cocok untuk menghangatkan badan.

Kuliner ini memiliki isian bubur kacang ijo, ketan merah, roti serta di siram dengan santan kelapa.

Sensasi manis dan gurih dari santan kelapa yang diberikan menambah kenikmatan dari kuliner ini.

Banyak pedagang yang menjajakan kuliner ini, namun kali ini kami akan memberikan informasi lima bubur kacang ijo yang enak dan terkenal di Kota Bandung:

1. Burjo Empat Saudara

Yang pertama ada Burjo Empat Saudara, untuk menikmatinya anda bisa ke Jalan Kliningan nomor D 93, Turangga, Kec. Lengkong, Kota Bandung.

2. Burjo Stasion Andir

Burjo yang enak dan terkenal yang pastinya wajib untuk dicicipi yakni Burjo Stasion Andir, kuliner ini dapat ditemui di Jalan Puyuh, Sadang Serang, Kecamatan Coblong, Kota Bandung.

3. Burjo Cak Yudi

Untuk yang di dekat Gerlong (Gegerkalong) dapat langsung ke Burjo Cak Yudi yang berada di Jalan Gegerkalong Hilir nomor 173 A, Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung.

4. Burjo Kabengbat

Burjo Kabengbat yang berada di Jalan Purwakarta noomr 167-169, Antapani Kidul, Kec. Antapani, Kota Bandung juga jangan sampai tidak untuk di coba.

5. Burjo Kang Azis

Yang terakhir ada yang juga wajib untuk di coba yakni Burjo Kang Aziz yang berada di Landmark, Jalan Braga nomor 123-133, Braga, Sumur Bandung, Kota Bandung.

Bagaimana sudah ada pilihan akan mencicipi bujo di mana? Kuliner ini cocok untuk menghangatkan tubuh di tengah cuaca di Kota Bandung.

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

Category: LifeStyle

24 Februari 2024



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! ☺️

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



Ilustrasi – shutterstock.

Dengan bahan-bahan yang segar dan sederhana ini, kita akan menciptakan bubur kacang ijo yang bikin ngiler dan membuat harimu jadi lebih cerah! Yuk, mari kita mulai memasak! **Berikut tahapannya :**

1. Rendam kacang ijo dalam air selama minimal 3 jam atau semalam untuk hasil terbaik. Ini akan mempercepat proses memasak dan membuat kacang ijo lebih empuk. Setelah direndam, cuci kacang ijo hingga bersih.
2. Rebus kacang ijo dengan air yang cukup hingga empuk,

tambahkan serai dan daun pandan untuk memberi aroma. Proses ini bisa memakan waktu sekitar 30-45 menit tergantung pada tingkat empuknya kacang ijo.

3. Setelah kacang ijo empuk, masukkan gula dan garam secukupnya ke dalam bubur kacang ijo sesuai dengan selera. Aduk rata dan masak sebentar hingga gula larut dan bubur mencapai konsistensi yang diinginkan.
4. Tuangkan bubur kacang ijo ke dalam mangkuk saji. Tambahkan santan kental di atasnya untuk memberikan rasa yang kaya dan creamy. Kamu juga dapat menambahkan pelengkap seperti kelapa parut, gula merah, kacang tanah, kolang-kaling, atau potongan pisang sesuai selera.

Dengan mengikuti tahapan ini, bubur kacang ijo ala rumahanmu akan siap dinikmati dengan cita rasa yang luar biasa!



Ilustrasi – shutterstock.

Bubur kacang ijo bisa dinikmati baik dalam keadaan panas maupun dingin, tergantung pada selera masing-masing. Jika ingin menyajikannya dalam keadaan dingin, kamu bisa menambahkan beberapa es batu sebelum disajikan.

Selamat mencoba dan menikmati hidangan bubur kacang ijo ala rumahan yang lezat dan menyehatkan! Semoga hidangan ini bisa menjadi sajian yang menyenangkan bagi keluarga dan teman-temanmu! ☺