

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

Category: LifeStyle

14 Februari 2024



Prolite – Saat cuaca dingin melanda, ngemil sesuatu yang hangat dari dapur itu benar-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! ☐☐

Ini 1 Resep Menu Masakan

Praktis Untuk Makan Siang

Category: LifeStyle

14 Februari 2024



Prolite – Memasak menjadi hal menyenangkan ketika seseorang bisa memilih menu masakan praktis dan enak. Banyak sekali menu masakan praktis yang bisa dimasak untuk lauk sehari-hari. Mulai dari tumis-tumisan, balado dan masih banyak lainnya lagi.

Buat kamu yang tidak ingin ribet namun tetap ingin mengajikan makanan lezat untuk keluarga, berikut ini resep menu masakan praktis yang cocok untuk menu makan siang.

MENU MASAKAN: OSENG TEMPE KACANG PANJANG

Bahan-bahan :

- 12 buah kacang panjang
- 1 buah tempe
- 2 papan pete dikupas kulit
- 5 bawang putih diiris

- 4 bawang merah diiris
- 5 buah cabai merah diiris
- 1 ruas lengkuas digeprek
- 1 ruas jahe digeprek
- 1 serai digeprek
- 2 daun salam
- 2 daun jeruk
- 2 sdm kecap manis
- 1 sdm saus tiram
- 1 sdt gula pasir
- 1/2 sdt garam
- air putih
- minyak goreng.

Cara memasak:

1. Potong-potong kacang panjang cuci bersih dan sisihkan. Potong kecil-kecil tempe dan digoreng sebentar. Angkat dan tiriskan
2. Siapkan wajan beri minyak goreng secukupnya. Tumis bawang merah dan putih sampai layu lalu masukkan lengkuas, jahe, serai, daun salam dan daun jeruk, cabai merah. Aduk rata. Masukkan kacang panjang dan pete oseng-oseng lalu beri kecap manis, saus tiram, gula dan garam aduk rata beri sedikit air
3. Koreksi rasa dan terakhir masukkan tempe goreng oseng-oseng sebentar sampai semua bahan tercampur rata. Lalu matikan api dan sajikan.

Selamat memasak,,, (*)

sumber: briliofood