



Bubur Ayam Kuah Kuning

Bilik » Dapur | Ahad, 1 September 2013 23:32

Penulis : Wahyudi

Bahan Utama

- # 200 gr beras, cuci bersih.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 1 cm jahe, memarkan.
- # 1 liter air.
- # 1 sdt kaldu ayam bubuk.

Bahan Kuah Ayam

- # 2 buah paha ayam, buang kulitnya.
- # 2 batang serai, memarkan.
- # 4 lembar daun jeruk, buang tulangnya.
- # 2 cm lengkuas, memarkan.
- # 2 lembar daun salam.
- # 1 sdm garam.
- # 1/2 sdt merica bubuk.
- # 1/2 sdt gula pasir.
- # 1 liter air.
- # Minyak untuk menumis.

Bahan Bumbu Halus

- # 10 butir bawang merah.
- # 6 siung bawang putih.
- # 4 butir kemiri.
- # 1 cm jahe.
- # 1/2 sdt ketumbar.
- # 3 cm kunyit.

Bahan Pelengkap

- # 100 gr kerupuk kanji.
- # 2 sdm bawang merah goreng.
- # 2 sdm seledri cincang.

Cara Membuat

- # Masak beras, serai, jahe, dan kaldu ayam bubuk di dalam air hingga meresap dan kental. Sisihkan.
- # Kuah Ayam : Panaskan minyak, tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, lengkuas, dan daun salam hingga harum. Masukkan ayam, garam, merica bubuk, dan gula pasir. Aduk hingga berubah warna. Masukkan air. Masak hingga matang dan bumbu meresap.
- # Angkat ayam, suwir-suwir.
- # Sajikan bubur bersama ayam suwir, bahan pelengkap, dan kuah kuningnya.

griyakuliner.com