



Bubur Kacang Hijau Istimewa

Bilik » Dapur | Ahad, 22 September 2013 22:00

Penulis : Wahyudi

Bahan

- # 250 gr kacang hijau.
- # 1 liter air.
- # 1 liter santan.
- # 2 lembar daun pandan.
- # 150 gr gula pasir.
- # 1/2 sendok teh garam.
- # 100 gr biji delima merah, rebus matang.
- # 5 mata nangka matang, iris tipis memanjang.

Cara Membuat

- # Didihkan air, masukkan kacang hijau, masak hingga kacang hijau pecah (merekah).
- # Tuang santan dan daun pandan, masak hingga mendidih. Tambahkan garam dan gula pasir, masak hingga matang. Angkat.
- # Siapkan mangkuk saji, tuang bubur kacang hijau, tambahkan biji delima dan nangka.
- # Sajikan hangat atau dingin dengan tambahan es batu.

Diambil dari Aneka Resep Masakan