

BUBUR MENGGUHU



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Minyak Goreng Rose Brand



Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313



ALAT & BAHAN

Bahan

500 ml Santan ROSE BRAND
500 gr dada ayam
200 gr kacang panjang, iris-iris
200 gr beras
100 gr kacang tanah goreng
2 lbr daun salam
Secukupnya bawang goreng

Bumbu Halus

6 siung bawang merah
4 siung bawang putih
4 butir kemiri
2 bh cabe merah
1 cm kunyit
1 sdt ketumbar
Sckp merica
 $\frac{1}{4}$ sdt Lada bubuk
 $\frac{1}{4}$ sdt Garam
Secukupnya Minyak Goreng ROSE BRAND

Bahan Urap

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**



CARA MEMASAK

1. Rendam beras kurang lebih 15 menit, lalu cuci bersih.
2. Tumis bumbu halus, lalu masukan ke dalam panci bubur. Tambahkan Santan ROSE BRAND dan garam, masak dengan metode 5.30.7/
3. Rebus kacang panjang hingga lunak. Buat bumbu urap.
4. Tuang bubur ke dalam mangkuk, tambahkan urap, kacang goreng, ayam suwir dan taburan bawang goreng. Sajikan.

Rose Brand Headquarters

Wisma Budi 8th & 9th Floor
Jl. H. R. Rasuna Said Kav C - 6 Jakarta 12940 - Indonesia

www.Rosebrand.co.id

 **Tel: (021) 5213383 - Fax (021) 5213313**

