

BUBUR SAGU UBI



Hidangan Khas Indonesia



Santan Kelapa Rose Brand



Tepung Tapioka 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 :

- 1 kg Ubi manis/jalar
- 500 gr Gula aren (masak terpisah dengan air 200 ml)
- 300 gr Gula Pasir ROSE BRAND (sesuai selera)
- 100 gr Sagu lempengan atau Tepung Tapioka ROSE BRAND (campur 200 ml air)
- Secukupnya Daun pandan
- 1 sdm Garam
- 1500 ml Air

Bahan Kuah :

- 260 ml Santan ROSE BRAND
- 500 ml Air
- Secukupnya Daun Pandan
- Secukupnya Garam



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. Cuci bersih ubi dengan air mengalir lalu potong kotak-kotak sekitar 1 cm, masukkan ke dalam wadah berisi air hingga terendam agar ubi tidak berubah warna dan getah berkurang.
2. Siapkan panci dan isi air bersih untuk memasak ubi. Masak hingga mendidih dan ubi empuk.
3. Panaskan gula merah di panci terpisah dengan api kecil hingga mencair, kemudian saring.
4. Tambahkan gula merah yang sudah dicairkan ke panci rebusan ubi. Tambahkan air, Gula Pasir ROSE BRAND, dan daun pandan. Masak dengan api sedang hingga meletup.
5. Tambahkan garam, aduk sebentar lalu tuang sagu atau Tepung Tapioka ROSE BRAND yang sudah dicampur air ke rebusan ubi. Aduk perlahan hingga air mengental dan meletup.
6. Campur bahan kuah santan kecuali garam dalam panci, aduk hingga rata. Masak dengan api sedang cenderung kecil sambil diaduk hingga mendidih.
7. Tambahkan garam, aduk sebentar kemudian angkat.
8. Sajikan bubur sagu ubi dalam mangkok, kemudian tambahkan kuah santan.

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**

