



BUBUR MACKEREL GORENG DALAM KACANG HITAM

BAHAN-BAHAN UNTUK PERISA

Kicap soya cair, AYAM secukup rasa

Lada putih

Minyak bijan AYAM

UNTUK HIASAN

Bawang goreng

Bawang putih goreng

Beberapa tangkai bawang hijau, dihiris

Sedikit hirisan cili

UNTUK MASAKAN

1 mangkuk nasi

7 mangkuk air

1 kuib stok ayam (opsional)

1 tin Mackerel Goreng Dalam Kacang Hitam Ayam Brand



MEMASAK

Rendam beras selama 15 minit sebelum memasak. Masukkan air, nasi dan kuib ayam kedalam periuk.

Setelah mendidih, kurangkan api dan biarkan mereneh. Kacau sekali-kala sehingga nasi masak sepenuhnya (ataupun pecah). Matikan api dan tutupkan penutupnya. Biarkan nasi selama 15 minit.

Kemudian, panaskan sekali lagi nasi tersebut secara perlahan-lahan sambil mengacaunya untuk menjadikannya lebih licin. Tambahkan sedikit air jika ia adalah terlalu pekat!

Akhir sekali, tambahkan sedikit kicap cair dan minyak bijan.

CARA HIDANGAN

Hidangkan bubur bersama mackerel, bawang hijau, bawang dan bawang putih.

Hiaskannya dengan sedikit hirisan cili ataupun timun untuk warna yang lebih cantik dan bubur yang lebih enak.