



Penyejuk saat cuaca panas, ini dia cara membuat ES BUBUR dijamin lezat dan menyegarkan

Keterangan

Penyejuk saat cuaca panas, ini dia cara membuat ES BUBUR dijamin lezat dan menyegarkan, terlebih di bulan puasa atau bulan Ramadhan seperti saat ini, dijamin dahaga, haus dan rasa lapar hilang seketika.

Es bubur adalah salah satu makanan penyejuk saat cuaca panas dan cukup populer di Indonesia.

Es bubur biasanya menjadi teman sejati dan disajikan pada saat cuaca panas untuk meredakan dahaga dan memberikan kesegaran.

Baca juga: [4 Rekomendasi Menu Sahur Sederhana dan Mudah Dibuat Selama berpuasa](#)

Es bubur terbuat dari bahan-bahan yang mudah didapat dan cara pembuatannya pun cukup mudah.

Penyejuk saat cuaca panas, ini dia cara membuat ES BUBUR dijamin lezat dan menyegarkan

Berikut adalah cara membuat es bubur yang lezat dan menyegarkan:

Cara membuat ES BUBUR

Bahan-bahan:

- 100 gram beras ketan
- 1 liter air matang
- 1/2 sdt garam
- 200 ml santan kental
- 100 gram gula pasir
- Es batu secukupnya

- Sirup atau saus yang diinginkan (misalnya, sirup merah atau saus mangga)

Langkah-langkah:

1. Cuci bersih beras ketan dengan air mengalir hingga bersih. Kemudian, rendam beras ketan dalam air selama kurang lebih 2 jam. Setelah itu, tiriskan airnya.
2. Masukkan beras ketan ke dalam blender, tambahkan sedikit air matang untuk memudahkan proses penghalusan. Haluskan beras ketan hingga benar-benar halus.
3. Rebus air matang dalam panci dengan api sedang. Tambahkan garam dan aduk rata.
4. Setelah air matang mulai mendidih, tambahkan beras ketan yang sudah dihaluskan.
5. Aduk rata dan masak dengan api kecil hingga adonan mengental dan matang.
6. Setelah matang, angkat dari api dan biarkan dingin.
7. Siapkan santan kental dan gula pasir dalam wadah.
8. Aduk rata hingga gula larut dalam santan.
9. Tuang adonan beras ketan yang sudah matang ke dalam gelas saji.
10. Tambahkan es batu secukupnya.
11. Tuangkan santan dengan gula pasir di atas es bubur.
12. Tambahkan sirup atau saus yang diinginkan di atas santan.
13. Es bubur siap disajikan.

Tips membuat es bubur

Untuk memberikan rasa yang lebih nikmat, Anda bisa menambahkan buah-buahan seperti kelapa muda atau nangka pada es bubur.

Jika ingin membuat es bubur dengan variasi rasa, bisa mencampurkan sirup atau saus dengan bahan-bahan lain seperti cincau atau kolang-kaling.

Berikut ini adalah beberapa tips tambahan untuk membuat es bubur yang lezat dan segar:

1. Pilih beras ketan yang baik dan berkualitas Untuk membuat es bubur yang enak, sebaiknya pilih beras ketan yang baik dan berkualitas.
2. Pilih beras ketan yang berwarna putih dan bersih, serta tidak memiliki kotoran atau benda asing lainnya. Pastikan beras ketan yang digunakan masih segar dan tidak berbau apek.

3. Rendam beras ketan dalam air selama beberapa jam Setelah beras ketan dicuci bersih, rendam beras ketan dalam air selama beberapa jam sebelum dihaluskan.
4. Rendam beras ketan dalam air selama minimal 2 jam untuk memudahkan proses penghalusan dan membuat es bubur lebih lembut.
5. Gunakan santan kental Untuk membuat es bubur yang enak, sebaiknya gunakan santan kental.
6. Santan kental memiliki rasa yang lebih kaya dan kental, sehingga dapat memberikan sensasi yang lebih nikmat pada es bubur.
7. Tambahkan gula secukupnya Tambahkan gula secukupnya pada santan agar rasanya tidak terlalu manis.
8. Jangan terlalu sedikit karena gula juga berfungsi untuk menyeimbangkan rasa pada es bubur.
9. Sajikan dengan es batu Tambahkan es batu secukupnya pada es bubur agar lebih segar dan lezat.
10. Gunakan es batu yang segar dan bersih untuk menghindari masalah kesehatan.
11. Tambahkan topping sesuai selera Anda bisa menambahkan topping sesuai selera, seperti buah-buahan, kacang-kacangan, atau bubuk rempah untuk memberikan rasa dan aroma yang berbeda pada es bubur.

Dengan mengikuti tips-tips tersebut, dijamin es bubur yang Anda buat akan semakin lezat dan segar. Selamat mencoba!

Demikian cara membuat es bubur yang mudah dan simpel. Selamat mencoba dan semoga berhasil!

Kategori

1. TIPS

Tags

1. Cara membuat es bubur
2. dijamin lezat dan menyegarkan
3. es bubur
4. Penyejuk saat cuaca panas

Tanggal Dibuat

23 Maret 2023

Penulis

pakguru2022