



DAPUR KITA



BUBUR SOP

Kaga salah nih? Masa makan bubur ama sop? ! Coba dulu baru kritik.

Musim panas udah mau berlalu, suhu udara sudah mulai menurun. Enaknya menggunakan makanan hangat. Bubur Sop yang ini pasti cocok deh, coba tanya orang Cirebon. Gampang membuatnya.

BAHAN : (untuk 4 porsi)

- Ⓐ 1 dada ayam Ⓑ 4 buah bawang merah, iris tipis Ⓒ 1 siung bawang putih, iris tipis Ⓓ 2 batang daun bawang, potong 1 cm Ⓔ Sedikit lada bubuk
- Ⓕ Sedikit garam Ⓖ 300 gram beras Ⓗ 2 lembar daun salam Ⓘ 50 gram soun (粉絲), rebus sampai lunak (軟), tiriskan/dinginkan
- ⓰ 100 gram kol, iris tipis Ⓚ 4 sendok makan taoco Ⓛ 2 sendok makan kecap manis Ⓜ 60 gram kacang kedelai goreng Ⓝ 2 sendok makan minyak goreng untuk menumis

PELENGKAP : Bawang goreng dan kerupuk (sebaiknya kerupuk sago) .

CARA MEMBUAT BUBUR SOP :

- ① Rebus ayam hingga empuk, angkat dan tiriskan. Sobek-sobek dagingnya. Sisihkan (隔置一邊備用) .
- ② Tumis bawang merah, bawang putih, dan daun bawang sampai layu lalu masukkan ke dalam kaldu ayam (雞肉湯) .Masak sampai mendidih lalu bubuhkan (添加) lada dan garam. Masak lagi sebentar sampai bumbu meresap (參透) . Angkat.
- ③ Masak beras hingga menjadi bubur, tambahkan daun salam dan sedikit garam. Angkat

CARA MENGHIDANGKAN :

- ① Letakkan seporsi bubur dalam mangkok, berturut-turut soun, kol, taoco, daging ayam, kecap, dan kacang kedelai di atasnya.
- ② Siram dengan kaldu berbungu, tambahkan bawang goreng dan kerupuk.



廈門市僑聯參訪團一行六人由秘書長鄧颺率領九月一日拜會中華僑聯總會，並與各歸僑協會理事長座談，交換合作互訪意見。