



## Bubur Sira Honey Gold Flakes Ikan Bilis

### Bahan-bahan

- 2.5 L Air
- 1 cawan Beras
- 2 Kiub Pati Ayam MAGGI®
- 0.5 inci Halia
- 100 g Lobak Merah
- 1 sudu kecil Minyak Bijan
- 3 sudu besar Minyak Masak
- 50 g Ikan Bilis
- 2 Bawang Merah
- 2 ulas Bawang Putih
- 1 sudu besar Gula
- 1 cawan NESTLÉ® GOLD™ Honey Flakes
- 2 tangkai Daun Bawang

### Langkah Penyediaan

1. Masukkan air, beras, MAGGI® Kiub Pati Ayam dan halia kedalam periuk. Didihkan sehingga beras hancur. Masukkan lobak merah. Gaul rata sehingga lobak menjadi lembut. Masukkan minyak bijan. Gaul rata.
2. Panaskan minyak masak, gorengkan ikan bilis sehingga garing. Ketepikan. Tumiskan bawang merah dan bawang putih sehingga garing.
3. Masukkan semula ikan bilis dan NESTLÉ® GOLD™ Honey Flakes, gaul rata. Masukkan gula. Gaul sebati.
4. Tuangkan bubur didalam mangkuk, tambahkan sira ikan bilis dan NESTLÉ® GOLD™ Honey Flakes dan taburkan daun bawang.

#### Nutrisi

Karbohidrat	24.61 g
Tenaga	174.97 kcal
Lemak	6.84 g
Protein	3.64 g

(🕒) 38 Min

(+) 6