

## *Resepi Bubur Lambuk di Bulan Puasa*

### Resepi Bubur Lambuk Daging



- 1 cawan beras
- 3 cawan air
- 4-5 ulas bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- Sedikit halia
- 2-3 sudu besar rempah kurma
- Sedikit kulit kayu manis, buah pelaga & bunga lawang
- 1 mangkuk daging atau lebih dihiris nipis (ikut selera masing-masing)
- ½ cawan santan
- Minyak
- Daun ketumbar (hiasan)
- Bawang goreng (hiasan)

- Garam & gula secukup rasa

### Cara penyediaan dan masakan:



1. Panaskan minyak, tumis kulit kayu manis, buah pelaga & bunga lawang. Kemudian masukkan bawang, bawang putih & halia yang telah dikisar bersama.
2. Bila dah naik bau, masukkan rempah kurma. Jika terlalu kering, masukkan sedikit air. Masak sehingga naik minyak.
3. Masukkan pula daging, beras & air. Biarkan bubur merenih sehingga daging dan beras masak.
4. Apabila bubur dah masak, masukkan pula santan, perasakan dengan garam dan gula, kemudian masak lagi sehingga mendidih.
5. Hiaskan dengan bawang goreng & daun ketumbar.
6. Siap untuk dihidangkan.

## Resepi Bubur Lambuk Terengganu

Bubur lambuk ada pelbagai resipi dan versi. Setiap negeri ada rasa yang berbeza. Bubur lambuk Terengganu mempunyai resipi tersendiri di mana ia menggunakan ikan sebagai bahan asas utama masakan. Rasanya berlemak seperti kuah laksam. Ditambah lagi dengan pelbagai sayur, menyedapkan lagi rasa bubur lambuk Terengganu. Ia juga antara salah satu juadah wajib ketika bulan Ramadan.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk resipi bubur lambuk Terengganu:



- **Bahan-bahan utama:**
- 6 ekor ikan selayang (dicuci bersih)
- 1 cawan kecil santan (pilihan)
- 2 inci halia (diketuk)
- 1 ½ cawan kecil beras
- 3 sudu besar kerisik
- Garam, gula, dan perasa secukupnya
- Air secukupnya mengikut kadar cair atau pekat bubur yang disukai
- **Bahan Kisar:**
- 3 biji bawang besar
- 5 biji bawang merah

- 3 ulas bawang putih
- 3 sudu besar lada hitam
- **Bahan Sayuran:**
- Pucuk paku
- Pucuk ubi kayu
- Daun kaduk
- Daun kesum
- Pucuk manis

### **Cara penyediaan dan masakan:**

1. Mulakan dengan memasak beras hingga menjadi bubur.
2. Rebus ikan bersama asam keping dan sedikit garam hingga masak dan ambil isi ikan sahaja. Kemudian, kisar hingga hancur.
3. Beras dah lembut seperti bubur, boleh masukkan semua bahan kisar dan halia yang diketuk.
4. Tambahkan pula ikan yang dikisar halus. Kacau rata.
5. Selepas itu, masukkan semua bahan berbaki satu persatu sambil kacau hingga sehati.
6. Masak hingga mendidih. Kemudian, boleh rasa. Jika dirasa cukup lemaknya, masinnya, sayur pun sudah layu, maknanya bubur lambuk sudah siap untuk dihidangkan.
7. Bubur lambuk Terengganu sedia untuk dinikmati.



## Resepi Bubur Lambuk Ayam

Bubur lambuk adalah sangat enak. Resepi ini sesuai dimasak pada bulan puasa dan sesuai untuk semua peringkat umur. Bahan-bahan yang diperlukan untuk resepi bubur lambuk ayam:

- **Bahan-bahan utama:**
  - 1 cawan beras (bilas dan toskan)
  - 500 gram peha ayam (cincang ikut saiz yang digemari)
  - 200 ml santan pekat
  - 2 helai daun pandan (disiat dan simpul)
  - 2 sudu besar minyak masak
  - 1.5 liter air
  - garam / perasa pilihan
- **Bahan kisar:**
  - 2 cm halia
  - 3 ulas bawang putih
  - 5 biji bawang merah
  - 2 sudu besar udang kering (direndam hingga lembut)
- **Bahan penumis:**
  - 1 labu bawang besar mayang kasar
  - 1 batang kulit kayu manis
  - 2 kuntum bunga lawang
  - 3 kuntum bunga cengkih
  - 3 biji buah pelaga
- **Bahan rempah:**
  - 1 sudu kecil serbuk jintan manis
  - 1/2 sudu kecil serbuk jintan putih
  - 1 sudu kecil serbuk ketumbar
  - 1 sudu kecil lada putih (ditumbuk)
  - 1 sudu kecil lada hitam (ditumbuk)
  - Boleh gantikan bahan rempah dengan serbuk sup.

- Tambahkan lada putih /hitam tumbuk



### **Cara penyediaan dan masakan:**

1. Panaskan minyak masak.
2. Tumis bahan penumis hingga wangi, dan kemudian masukkan bahan kisar. Kacau rata.
3. Kemudian masukkan bahan rempah serta daun pandan dan seterusnya masukkan ayam cincang.
4. Masukkan beras dan gaul.
5. Tuangkan 1.5 liter air. Masak sehingga mendidih dan kemudian perlahankan api. Biarkan beras masak hancur dan ayam lembut.
6. Akhir sekali tuangkan santan pekat, garam / perasa pilihan secukupnya.
7. Apabila bubur mula mendidih sekali lagi, padamkan api dapur.
8. Bubur Lambuk Ayam sedia untuk dihidang panas dengan taburan bawang goreng, daun sup dan daun bawang.

