

Kacang Hijau

Ditulis oleh Minati

Bubur kacang hijau... hm.. nama cemilan yang satu ini pasti dah gak asing terdengar di telinga anda. Bubur kacang hijau adalah cemilan yang sudah populer dari zaman dulu di Indonesia bahkan sampai ke pelosok-pelosok desa pun populer.. Rata-rata semua orang bisa membuatnya sendiri soalnya cara memasaknya sangatlah gampang..

Bubur kacang hijau bisa dikatakan sebagai cemilan tradisional..Biasanya bubur kacang hijau dimasak sama santan dan gula merah ataupun ada yang memasaknya dengan gula putih..Tergantung selera masing-masing.. Tapi menurut saya, kalau bubur kacang hijau yang dimasak dengan gula merah rasanya akan lebih lezat karena aromanya lebih wangi..Kalau ada waktu dan kesempatan,kalian semua bisa coba memasaknya di rumah..Caranya mudah sekali..

Di salah satu sudut kota Medan,yaitu tepatnya di jalan Gatot Subroto, beberapa meter setelah bundaran, di bagian kiri tepatnya di depan apotik Aditya, anda bisa menemukan stall dengan nama BANDREK SORBAT yang menjual bubur kacang hijau di malam hari..Sebenarnya, yang paling terkenal di stall ini adalah bandreknya..Berhubung saya tidak suka minum bandrek yang rasanya pedas sekali, jadi saya lebih memilih cemilan bubur kacang hijaunya..Di stall ini, bubur kacang hijaunya sangatlah harum dan rasanya manis..Bagi orang2 yang pada lewat, banyak yang mampir untuk mencobanya..Tempatnya emank di pinggir jalan, tapi bersih..

Bagi anda yang suka minum bandrek, kalian juga bisa coba bandreknya..Bandreknya ada 4 macam yaitu: bandrek biasa,bandrek susu, bandrek roti dan bandrek telur.Oh iya, dan juga tersedia poding (telur setengah matang).

Silakan mencoba :)