

# BEBOLA CENDAWAN



## BAHAN-BAHAN

Cendawan tiram kelabu	500 gm
Bawang putih	20 gm
Daun sup	6 gm
Isi ayam	300 gm
Tepung ubi kayu	150 gm
Tepung gandum	60 gm
Garam	5 gm
Serbuk lada hitam	5 gm
Monosodium glutamate (MSG)	4 gm
Sedikit minyak	

## KAEDAH

1. Didihkan air bersama garam untuk merebus bebola.
2. Bersihkan cendawan, basuh dan perah bagi mengeluarkan air. Kemudian, kisar halus.
3. Tumbuk halus bawang putih.
4. Cincang halus daun sup dan isi ayam.
5. Campur semua bahan dan jadikan seperti doh.
6. Tambah tepung ubi dan tepung gandum sekiranya adunan terlalu lembik.
7. Timbangkan 15 gm dan adunan dibentuk secara manual menggunakan tangan menjadi bebola. Sapu minyak pada tangan supaya tidak melekat.
8. Rebuskan bebola ke dalam air didihan tadi.
9. Angkat bebola yang telah terapung.

10. Rendam sebentar dalam air yang berisi ais.

11. Toskan dan bungkus dalam plastik nylon PE dan keluarkan udara (vakum).

12. Bekukan pada suhu -18°C.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cendawan	RM 6.50
Bawang putih	RM 0.70
Daun sup	RM 0.10
Isi ayam	RM 4.65
Tepung ubi kayu	RM 3.00
Tepung gandum	RM 0.20
Garam	RM 0.01
Serbuk lada hitam	RM 0.20
MSG	RM 0.05
Minyak	RM 0.01
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 15.42</b>
<b>Anggaran hasil</b>	100 biji
<b>Kos bahan 1 biji</b>	RM 0.15
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 0.30