

BERGEDIL CENDAWAN



BAHAN-BAHAN

Cendawan tiram kelabu	400 gm
Isi ayam	200 gm
Ubi kentang	500 gm
Bawang besar	1 labu
Daun bawang	1 tangkai
Serbuk lada hitam	½ tsp
Garam	1 tsp
Telur	2 biji
Tepung gandum	½ cawan
Minyak	250 gm

KAEDAH

1. Bersihkan cendawan kemudian dicincang halus atau kisar dalam pemproses makanan.
2. Cincang atau kisar isi ayam dalam pengisar makanan. Kemudian sangai sehingga kering air.
3. Bersihkan ubi kentang, buang kulit dan potong nipis.
4. Goreng ubi kentang sehingga agak lembut dan lenyapkan sehingga hancur.
5. Cincang halus bawang besar atau kisar dalam pemproses makanan.
6. Potong halus atau kisar dalam pemproses makanan daun bawang dan daun sup.
7. Gaulkan kentang, ubi kentang yang ditumbuk, lada hitam, garam, daun bawang dan daun sup.
8. Kemudian masukkan tepung dan gaul rata sehingga dibentuk bulat dan dileperkan sedikit.
9. Pecahkan telur dan pukul sedikit.
10. Celupkan adunan yang dibentuk ke dalam telur dan goreng separuh masak dalam api sederhana.
11. Sejukkan dan bungkus dalam plastik nylon PE.
12. Sejukkbejukan pada suhu -18°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cendawan tiram kelabu	RM 3.00
Isi ayam	RM 0.50
Ubi kentang	RM 1.10
Bawang besar	RM 0.15
Daun bawang	RM 0.20
Serbuk lada hitam	RM 0.20
Garam	RM 1.00
Telur	RM 1.00
Tepung gandum	RM 1.30
Minyak	RM 2.00
Jumlah kos	RM 10.45
Anggaran hasil	15 biji
Kos bahan 1 biji	RM 0.70
Anggaran harga jualan	RM 1.20