

# CASSEROLE TOMATO



## BAHAN-BAHAN

Roti sandwich	8 keping
Sosej ayam	4 batang
Tomato	1 biji
Cili besar merah	1 biji
Bawang holland	1 labu
Telur gred A	4 biji
Susu cair	1 tin
Lada sulah	1 tsp
Stok ayam	1 tsp
Keju mozzarella	150 gm

## KAEDAH

1. Carik-carikkan roti dan masukkan ke dalam loyang aluminium bersaiz 6 x 6 inci atau casserole kaca bersaiz 6x12 inci.
2. Potong dadu sosej ayam, tomato, cili besar merah dan bawang holland.
3. Panaskan kuah, masukkan sosej ayam, tomato, cili besar merah dan bawang holland. Goreng hingga kering airnya.
4. Masukkan bahan yang telah digoreng ke dalam loyang berisi roti dan gaul rata.
5. Masukkan telur, susu cair, lada sulah dan stok ayam. Kacau sebati dan curah ke atas roti.
6. Taburkan pula keju mozzarella di atas adunan, tutup loyang tersebut dan biarkan selama 10 minit supaya roti menyerap adunan susu tadi.
7. Selepas itu bakar adunan dengan suhu 160°C selama 25-30 minit.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Roti sandwich	RM 2.27
Sosej ayam	RM 2.00
Tomato	RM 0.72
Bawang holland	RM 0.90
Cili besar merah	RM 0.53
Telur gred A	RM 1.72
Susu cair	RM 3.20
Lada sulah	RM 0.16
Stok ayam	RM 0.17
Keju mozzarella	RM 10.00
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 21.67</b>
<b>Anggaran hasil</b>	2 loyang
<b>Kos bahan 1 loyang</b>	RM 10.84
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 25.00