

JERUK SAWI PAHIT



BAHAN-BAHAN

| | |
|------------|---------|
| Sawi pahit | 1000 gm |
| Beras | 100 gm |
| Air | 200 ml |
| Garam | 100 gm |
| Cuka | 50 ml |

KAEDAH

Peringkat 1

1. Bersihkan sawi pahit, tos dan keringkan.
2. Basuh beras dan rendam selama 1 jam dalam air. Kemudian tapis.
3. Ambil 180 ml air beras dan campurkan dengan cuka dan kacau sebati.
4. Masukkan sawi yang telah dilumur dengan garam satu persatu-satu ke dalam bekas bersih dan tuang campuran air beras dan cuka.
5. Biarkan di tempat yang sejuk, bersih dan elakkan daripada sinaran matahari selama 3 hari.

Peringkat 2

| | |
|-------------|---------|
| Garam kasar | 16 tbsp |
| Air | 4 liter |

1. Buang air dan keluarkan sawi pahit.
2. Larutkan garam kasar dalam air.

3. Masukkan sawi pahit ke dalam botol bersih dan masukkan air garam.
4. Peram selama 1 hari sebelum boleh dimakan.

PENGIRAAN KOS

| BAHAN | KOS |
|------------------------------|--------------------------|
| Sawi pahit | RM 5.00 |
| Garam | RM 1.60 |
| Cuka | RM 0.30 |
| Beras | RM 0.30 |
| Jumlah kos | RM 7.20 |
| Anggaran hasil | 1 kg @ 11 botol (350 gm) |
| Kos bahan 1 botol | RM 0.65 |
| Anggaran harga jualan | RM 3.00 |