

KEREPEK SAYUR BAYAM BRAZIL



BAHAN-BAHAN

Sayur bayam Brazil	50 gm
Tepung beras	100 gm
Tepung jagung	1 tbsp
Air	120 gm
Garam	½ tsp
Lada sulah	¼ tsp
Minyak	1 cawan

KAEDAH

1. Bersihkan sayur bayam Brazil dan buang bahagian yang tidak elok.
2. Satukan tepung jagung dengan tepung beras.
3. Kemudian masukkan garam dan juga lada sulah.
4. Masukkan air sedikit demi sedikit dan kacau sehingga bancuhan tepung menjadi sehati.
5. Panaskan minyak.
6. Celup daun sayur bayam ke dalam bancuhan tepung tadi, kemudian goreng sehingga kekuningan

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Sayur bayam Brazil	RM 1.25
Tepung beras	RM 0.69
Tepung jagung	RM 0.07
Garam	RM 0.01
Lada sulah	RM 0.11
Minyak	RM 2.00
Jumlah kos	RM 4.13
Anggaran hasil	100 gm
Kos bahan 1 pek	RM 4.13
Anggaran harga jualan	RM 10.00