

KEREPEK KELEDEK UNGU



BAHAN-BAHAN

Keledrek ungu	2000 gm
Garam	10 gm
Minyak	2000 gm

KAEDAH

1. Kupas keledrek, bersihkan dan hiris nipis dengan menggunakan alat penghiris makanan.
2. Panaskan minyak dan masukkan garam.
3. Goreng keledrek yang telah dihiris nipis dengan api yang sederhana sehingga garing dan rangup.
4. Angkat dan toskan menggunakan penapis kemudian sejukkan.
5. Simpan di dalam bekas kedap udara.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Keledrek ungu	RM 16.00
Garam	RM 0.20
Minyak	RM 6.00
Jumlah kos	RM 22.20
Anggaran hasil	1.5 kg @ 3 pek / 500 gm
Kos bahan 1 pek	RM 7.40
Anggaran harga jualan	RM 15.00