

# KERIA GULA MELAKA



## BAHAN-BAHAN

### Bahan A

Keledek oren/putih	500 gm
Garam	½ tsp
Tepung gandum	250 gm
Serbuk penaik (pilihan)	½ tsp
Minyak	500 gm

### Bahan B (salutan)

Gula melaka hancur	150 gm
Gula pasir	1 tbsp
Air	¼ cawan
Gula batu (saiz kecil)	5 gm

## KAEDAH

1. Bersihkan ubi keledek menggunakan air bersih dan buang kulit.
2. Potong ubi keledek dengan saiz kecil.
3. Rebus ubi keledek sehingga empuk dalam periuk. Masukkan sedikit garam ke dalam air rebusan.
4. Tapiskan ubi keledek yang direbus.
5. Lenyek, tumbuk atau kisar keledek menggunakan pemproses makanan.
6. Gaul sebati bersama tepung gandum dan serbuk penaik.
7. Timbang doh 40 gm menggunakan penimbang digital.

8. Sapukan sedikit minyak pada tangan, bentukkan doh seperti gelang.
9. Panaskan minyak. Goreng keria hingga kekuningan / warna agak gelap sedikit.
10. Masak bahan B sehingga berbuih, kelihatan sedikit melekit dan berkilat.
11. Masukkan keria yang digoreng tadi, gaul rata sehingga gula melaka bersalut penuh dan kering.

\*Nota: Doh yang sama juga boleh digunakan untuk membuat cucur badak dan kuih cek mek molek.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Keledek	RM 2.00
Tepung gandum	RM 0.90
Garam	RM 0.01
Serbuk penaik	RM 0.02
Minyak	RM 3.00
Gula melaka	RM 1.20
Gula pasir	RM 0.02
Gula batu	RM 0.04
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 7.19</b>
<b>Anggaran hasil</b>	15 biji
<b>Kos bahan 1 biji</b>	RM 0.48
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 0.90