

# MI KELEDEK



## BAHAN-BAHAN

Puri ubi keledek oren	150 gm
Tepung gandum	200 gm
Tepung ubi	40 gm
Serbuk penaik	1 tsp
Telur	1 biji
Garam	1 tsp

## KAEDAH

1. Kupas kulit ubi keledek, bersihkan dan potong kecil.
2. Kukus ubi keledek selama 3-5 minit sehingga empuk dan lenyek hingga menjadi puri.
3. Ayak bersama tepung gandum, tepung ubi dan serbuk penaik ke dalam mangkuk adunan.
4. Masukkan semua bahan ke dalam mesin pengadun dan gaul sebati sehingga menjadi doh.
5. Masukkan doh ke dalam mesin pemampat dan jadikan doh menjadi kepingin nipis dan licin.
6. Masukkan kepingan doh tadi ke dalam mesin pemotong mi dan potong sehingga semua adunan habis.
7. Didihkan air di dalam periuk dan masukkan sedikit minyak dan tunggu sehingga air menggelegak.
8. Masukkan mi ke dalam air panas sehingga mi timbul.
9. Angkat dan toskan mi tadi.
10. Gaulkan mi yang telah direbus dengan minyak masak bagi mengelakkan mi tidak melekat.
11. Bungkus dalam plastik nylon PE.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Ubi keledek oren	RM 0.80
Tepung gandum	RM 0.58
Tepung ubi	RM 0.20
Serbuk penaik	RM 0.03
Telur	RM 0.35
Garam	RM 0.01
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 1.97</b>
<b>Anggaran hasil</b>	2 pek (400 gm)
<b>Kos bahan 1 pek</b>	RM 0.99
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 2.00