

PAI CENDAWAN



BAHAN-BAHAN

Bahan A (Inti)

Mentega	2 tbs
Cendawan butang	100 gm
Isi ayam	250 gm
Bawang holland	½ biji
Air	160 ml
Susu segar	1 biji
Tepung gandum	30 gm
Garam	1 tsp
Serbuk lada hitam	½ tsp

Bahan B (Doh):

Pastri sejukbeku	2 keping
Telur	1 biji

KAEDAH

1. Potong dadu kecil-kecil, cendawan butang isi ayam dan bawang holland.
2. Panaskan kualiti dan masukkan mentega. Masukkan bawang holland dan masak sehingga layu.
3. Masukkan isi ayam dan cendawan butang dan masak sehingga keperangan.
4. Masukkan tepung gandum dan kacau sehingga sebati.
5. Masukkan air dan susu segar, kacau lagi sehingga sebati dan likat.
6. Masukkan tepung, garam dan serbuk lada hitam dan gaul sebati. Padamkan api dan sejukkan.
7. Nyahbekukan pastri sejuk beku.
8. Canai nipis dan letakkan dalam dulang pai bersaiz 7 inci.

9. Masukkan inti yang sudah dimasak ke dalam acuan pastri.
10. Sapu telur di sekeliling pastri dan tutup inti dengan pastri.
11. Tekan-tekan di sekeliling pastri menggunakan garfu supaya pastri tidak terbuka.
12. Sapukan telur di permukaan pai.
13. Masak menggunakan oven pada suhu 200°C selama 50-60 minit.
14. Keluarkan pai yang telah masak dan sejukkan.
15. Boleh juga disejukkan pada suhu -18°C.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Mentega	RM 0.90
Cendawan butang	RM 3.00
Isi ayam	RM 3.30
Bawang holland	RM 0.30
Susu segar	RM 1.00
Tepung gandum	RM 0.10
Garam	RM 0.10
Serbuk lada hitam	RM 0.10
Pastri sejukbeku	RM 7.20
Telur	RM 0.50
Jumlah kos	RM 16.50
Anggaran hasil	1 biji / 8 potong
Kos bahan 1 potong	RM 2.06
Anggaran harga jualan	RM 6.00