

# POPIA CENDAWAN ALA CARBONARA



## BAHAN-BAHAN

### Bahan A (Sos Putih)

Mentega	35 gm
Tepung gandum	1 tbsp
Susu segar	125 gm

### Bahan B (Inti)

Bawang holland	1 biji
Bawang putih	1 tsp
Cili capsicum	1 biji
Cendawan tiram kelabu	350 gm
Mentega	100 gm
Serbuk lada hitam	1 tsp
Garam	1 tsp

### Bahan C (Kulit)

Kulit popia	13 keping
Gam tepung gandum (campur 2 tsp tepung dengan 1 tsp air)	

## KAEDAH

1. Untuk menyediakan sos putih. Cairkan mentega, masukkan tepung gandum. Kacau sehingga berbuih.
2. Tambahkan susu. Masak sehingga pekat dan ketepikan.
3. Cincang bawang holland, bawang putih dan cili capsicum.
4. Potong dadu cendawan tiram kelabu.
5. Untuk membuat inti, panaskan mentega, masukkan bawang holland dan goreng hingga layu.
6. Kecilkan api dan masukkan bawang putih, dan kacau selama 3-5 minit.
7. Masukkan cendawan dan kacau selama 3-4 minit.
8. Masukkan capsicum dan kacau lagi selama 3-5 minit.
9. Masukkan sos putih dan kacau lagi.
10. Masukkan lada hitam, herba campuran dan garam, gaul rata.
11. Toskan inti dan sejukkan.
12. Ambil 1 sudu besar inti dan letakkan di atas kulit popia. Taburkan sedikit keju mozzarella di atas jika suka.
13. Lipat kulit popia dengan teliti dan kemas. Sapukan gam tepung gandum di penghujung kulit.
14. Sejukbekukan pada suhu -18°C atau boleh terus digoreng.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Mentega	RM 3.24
Tepung gandum	RM 0.30
Susu segar	RM 0.93
Bawang holland	RM 0.40
Bawang putih	RM 0.05
Cendawan tiram kelabu	RM 4.55
Cili capsicum	RM 2.00
Serbuk lada hitam	RM 0.20
Garam	RM 0.01
Kulit popia	RM 1.95
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 13.63</b>
<b>Anggaran hasil</b>	15 keping
<b>Kos bahan 1 keping</b>	RM 0.90
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 1.50