

# RENDANG CENDAWAN TIRAM RAJA



## BAHAN-BAHAN

Cendawan tiram raja	1 kg
Cili api	300 gm
Serai	100gm
Lengkuas	1 inci
Kunyit hidup	200 gm
Air	500 ml
Santan pekat	1 kg
Asam keping	2 keping
Kerisik kelapa	50 gm
Garam kasar	50 gm
Perasa	30 gm

## KAEDAH

1. Potong cendawan saiz kecil dan basuh bersih.
2. Kisar halus cili api, serai, lengkuas dan kunyit hidup menggunakan mesin pengisar.
3. Masukkan bahan yang dikisar dengan sedikit air ke dalam kuali. Masak sehingga mendidih.
4. Masukkan pula cendawan dan panaskan sehingga keluar air cendawan.
5. Masukkan santan pekat dan asam keping, masak lagi sehingga mendidih. Kacau dari semasa ke semasa.
6. Perasakan dengan garam kasar serta perasa dan gaul rata.

7. Masak sehingga mendidih, kemudian masukkan kerisik.
8. Masak lagi sehingga pekat.
9. Bungkus di dalam bekas plastik atau *aluminium pouch*.

\*Nota: Boleh juga campurkan dengan ayam atau ikan bilis

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cendawan tiram raja	RM 15.00
Cili api	RM 6.00
Serai	RM 0.50
Lengkuas	RM 0.50
Kunyit hidup	RM 1.00
Santan pekat	RM 10.00
Asam keping	RM 0.20
Kerisik kelapa	RM 0.50
Garam kasar	RM 0.30
Perasa	RM 0.24
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 34.24</b>
<b>Anggaran hasil</b>	1 kg @ 4 pek / 250 gm
<b>Kos bahan 1 biji</b>	RM 8.56
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 18.00