

ROPA CENDAWAN



BAHAN-BAHAN

Bahan A (Inti)

Bawang besar	600 gm
Bawang putih	15 gm
Cendawan tiram kelabu	800 gm
Minyak	25 gm
Sos tomato	56 gm
Air	1 cawan
Kicap cair	56 gm
Serbuk lada hitam	14 gm
Gula	28 gm
Garam	1 gm
Tepung gandum	42 gm

Bahan B (Kulit Dadar)

Tepung gandum	1000 gm
Air	2400 ml
Garam	6 gm
Telur	4 biji
Minyak	1 cawan

KAEDAH

1. Potong dadu bawang besar, cincang halus bawang putih dan potong dadu cendawan tiram kelabu.
2. Panaskan kuali dan masukkan sedikit minyak. Tumis bawang putih dan bawang besar hingga naik bau.
3. Masukkan sos tomato dan air.
4. Kemudian masukkan kicap cair, serbuk lada hitam, gula dan garam. Biarkan selama 1 minit.
5. Masukkan cendawan dan masak hingga layu.

6. Taburkan tepung gandum untuk memekatkan inti. Kacau rata, angkat dan toskan.
7. Untuk penyediaan kulit dadar, campurkan tepung gandum, air, telur dan garam. Kacau sehati.
8. Panaskan kuali anti lekat dengan sedikit minyak. Masukkan 1 senduk kecil adunan tepung, ratakan di seluruh permukaan kuali. Buat dadar sehingga adunan habis.
9. Letakkan inti ke atas kepingan dadar. Lipat kiri kanan dan gulung kepingan dadar dengan kemas.
10. Panaskan kuali dengan sedikit minyak. Goreng ropa dan balikkan hingga kuning keemasan.
11. Terus dihidang atau bungkus dalam plastik nylon PE untuk disejuk bekukan.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Bawang besar	RM 2.40
Bawang putih	RM 0.14
Cendawan tiram kelabu	RM 10.40
Minyak	RM 2.20
Sos tomato	RM 0.50
Kicap cair	RM 1.00
Serbuk lada hitam	RM 0.30
Gula	RM 0.10
Garam	RM 0.05
Tepung gandum	RM 3.95
Telur	RM 1.60
Jumlah kos	RM 22.64
Anggaran hasil	25 biji
Kos bahan 1 biji	RM 0.91
Anggaran harga jualan	RM 1.50