

SERIKAYA UBI KELEDEK



BAHAN-BAHAN

Bahan A (gula hangus)

Gula	150 gm
Air	75 gm

Bahan B

Ubi keledek oren	1500 gm
Gula hangus	180 gm
Air	3000 ml
Gula	1500 gm
Telur	1000 gm
Santan pekat	500 gm
Garam	6.5 gm

KAEDAH

1. Masukkan gula (bahan A) dalam kuali dan masak sehingga gula hancur
2. Tambahkan air dan masak sehingga berwarna coklat cerah.
3. Buang kulit dan bersihkan ubi keledek.
4. Potong dan kukus sehingga empuk.
5. Kisar ubi keledek bersama dengan air (nisbah 1:2).
6. Masukkan ubi keledek yang telah dikisar ke dalam periuk "double boiler" dan masak sehingga mendidih.
7. Tapiskan telur bagi membuang lendir dan pusat telur.
8. Masukkan telur yang telah ditapis, gula dan garam.
9. Masukkan santan pekat dan gula hangus.
10. Masak dan sentiasa kacau adunan sehingga pekat dan berkilat.
11. Ambil bacaan Brix (48-50°B).
12. Isikan ke dalam botol kaca semasa masih panas dan sejukkan segera.
13. Kukus semula botol yang telah diisi selama 30 minit.
14. Angkat dan sejukkan pada suhu bilik.

PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Gula	RM 0.42
Ubi keledek oren	RM 6.00
Telur	RM 8.60
Santan pekat	RM 6.00
Garam	RM 0.01
Jumlah kos	RM 21.03
Anggaran hasil	30 botol (250 gm)
Kos bahan 1 botol	RM 0.70
Anggaran harga jualan	RM 3.50