

# SERUNDING PUTIK JAGUNG



## BAHAN-BAHAN

Cili kering	40 biji
Bawang besar	2 biji
Jintan manis	1 tsp
Serai	10 batang
Lengkuas	200 gm
Halia	1 inci
Putik jagung	1000 gm
Santan pekat	1 cawan
Gula	4 tsp
Garam	1 tsp
Kiub pati ayam	2 ketul

## KAEDAH

1. Kisar halus cili kering, bawang besar, jintan manis, serai, halia dan lengkuas.
2. Masukkan bahan yang telah dikisar ke dalam kualiti dan masak dengan api sederhana. Kacau sebatang dari semasa ke semasa.
3. Masukkan santan pekat.
4. Masukkan putik jagung yang telah dipotong bulat-bulat.
5. Masukkan gula, garam dan kiub pati ayam.
6. Gaul dan masak sehingga kering selama kira-kira 2 ke 3 jam.
7. Sejukkan dan bungkus.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Cili kering	RM 2.00
Bawang besar	RM 1.00
Jintan manis	RM 0.50
Serai	RM 2.00
Lengkuas	RM 2.50
Halia	RM 0.10
Santan pekat	RM 3.00
Putik jagung	RM 20.00
Gula	RM 0.10
Garam	RM 0.50
Kiub pati ayam	RM 1.60
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 33.30</b>
<b>Anggaran hasil</b>	1 kg @ 2 paket (500g)
<b>Kos bahan 1 paket</b>	RM 16.65
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 30.00