

# SOS TOMATO PIZZA



## BAHAN-BAHAN

Bawang putih	40 gm
Bawang holland	100 gm
Tomato	1000 gm
Minyak jagung	50 gm
Mentega	50 gm
Oregano kasar	1 gm
Tomato puri	600 gm
Tepung gandum	50 gm
Air	300 ml
Serbuk pati ayam	25 gm
Garam halus	8 gm
Serbuk lada putih	10 gm
Gula pasir	45 gm

## KAEDAH

1. Buang kulit bawang putih dan bawang holland. Kemudian, cincang halus.
2. Basuh tomato dan kisar kasar menggunakan pengisar makanan.
3. Panaskan minyak dan mentega di atas api yang sederhana, tumis bawang putih dan bawang holland sehingga menjadi layu.
4. Masukkan oregano dan tomato puri. Masak sehingga menjadi warna merah tua.
5. Bancuh tepung gandum dengan sedikit air, kacau hingga rata dan masukkan ke dalam adunan tadi.
6. Kacau lagi adunan tadi selama 2 minit sehingga sehati.

7. Masak adunan selama 30 minit dengan api sederhana. Kecilkan api dan masak hingga pekat dan mendidih.
8. Masukkan serbuk pati ayam, garam, gula serta lada putih. Kacau hingga sehati, tutup api dan sejukkan.
9. Masukkan ke dalam botol atau plastik pembungkusan pada suhu 80°C.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Bawang putih	RM 0.36
Bawang holland	RM 0.60
Tomato	RM 4.80
Minyak jagung	RM 0.75
Mentega	RM 1.10
Oregano	RM 0.20
Tomato puri	RM 7.71
Tepung gandum	RM 0.14
Serbuk pati ayam	RM 0.45
Garam halus	RM 0.02
Serbuk lada putih	RM 0.32
Gula pasir	RM 0.13
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 16.58</b>
<b>Anggaran hasil</b>	2 liter @ 4 botol (500 gm)
<b>Kos bahan 1 botol</b>	RM 4.15
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 10.00