

# TALAM JAGUNG



## BAHAN-BAHAN

### Bahan A (lapisan bawah)

Jagung manis	1 tin
Tepung beras	125 gm
Tepung gandum	125 gm
Tepung ubi	60 gm
Gula pasir	250 gm
Santan	1500 ml
Pewarna kuning	2 tsp
Secubit garam	

### Bahan B (lapisan atas)

Tepung gandum	60 gm
Gula pasir	60 gm
Tepung beras	25 gm
Tepung ubi	25 gm
Santan pekat	750 ml
Pewarna hijau	1/8 tsp
Secubit garam	

## KAEDAH

1. Kisarkan halus jagung dengan menggunakan pengisar makanan.
2. Satukan ke semua bahan A kecuali jagung di dalam mangkuk adunan, kemudian tapisan.
3. Masukkan jagung yang telah dikisar dan gaul rata.
4. Tuang ke dalam loyang saiz 10x10 inci yang telah dilapis dengan plastik dan kukus selama 20-30 minit.

5. Satukan ke semua bahan B di dalam mangkuk adunan dan tapisan.
6. Tuang adunan tadi di atas lapisan yang sudah separuh masak.
7. Kukus semula selama 20-30 minit atau sehingga masak.

## PENGIRAAN KOS

BAHAN	KOS
Jagung manis	RM 4.95
Tepung beras	RM 1.04
Tepung gandum	RM 0.53
Tepung ubi	RM 0.42
Gula pasir	RM 0.90
Santan	RM 30.75
Garam	RM 0.01
Pewarna kuning	RM 1.12
Pewarna hijau	RM 0.14
<b>Jumlah kos</b>	<b>RM 39.86</b>
<b>Anggaran hasil</b>	1 loyang / 100 keping
<b>Kos bahan 1 keping</b>	RM 0.40
<b>Anggaran harga jualan</b>	RM 0.80