



## Teh Tarik Kaw Ala Mamak

Abang ni ada la darah mamak sikit. Orang kalau nampak Abah Abang dari jauh memang ingatkan kelibat Rajinikanth. Jangan tegur je. Nanti dia baling rokok berputar kat kau.

Jadinya... Tekak Abang and family memang selera mamak. Teh Tarik tu minuman ruji. Kiranya kalau kau buat coctail buah tu ngan Fresh Milk, Abang buat ngan Teh Tarik je. Malas cerita lelebih.

Ni Abang share sikit resepi Teh Tarik Kaw Ala Mamak yang Abang biasa buat. Especially time Abang jadi tokey kedai Mee Kari (Pot D, Tebing) dulu.

## Bahan-bahan

- Teh Cap Harimau
- Susu Pekat (Goldcoin)
- Garam

## Cara:

1. Kau bubuh 2 mug air dalam periuk kecil. Tabur 4 sudu besar serbuk teh. Tunggu dia mendidih. Api jangan lupa on pulak Muzakkir. Lainla kalau kau duduk atas atap zink tetengah musim panas ni.
2. Bila dah mendidih, tapis serbuk teh tu. Kau akan dapat air yang warna macam Nescafe O kaw. Memang pekat. Tuang dalam mug kau nak minum.
3. Bubuh 3 sudu kecil susu pekat. Takyah lebih. Yang share resepi ni dah cukup manis. Tibe. Kacau. Kacau kaw kaw sampai kau rasa terganggu dengan kekacauan yang kau cetuskan tu.
4. Then bubuh secoet garam. Sikit je. Ya. Unit sukatan dia secoet tet. Cukup syarat bagi rasa lemak.
5. Kacau lagi sampai mak kau suruh diam.
6. Pastu kau rasa. Confirm mata hitam hilang.

Kalau tak sedap, bukan salah Abang. Mungkin salah periuk kau guna tadi bekas sambal tak basuh lagi. 😊

Selamat mencuba.

kredit: Airiel Ibnu Sufian