

# KETAYAP PANDAN



Ada lebihan daun pandan, jom rajinkn diri buat kuih ketayap.. Jadi lah habuan minum petang ni dgn teh 0 suam...

## **Bahan-bahan**

- 2 cwn tpg gandum
- 2 sudu mkn tpg ubi
- 3 cwn air daun pandan
- 2 sudu mkn minyak msk
- 1 biji telur
- Secubit garam..

## **Cara-cara**

Bancuh semua bhn hingga sehati. Panaskn kual, sapukn sedikit minyak.. Boleh dadarkn..

### **Bahan Inti kelapa**

- Sebijik kelapa parut
- 1/2 cwn gula merah
- 1 sudu mkn gula pasir
- 1 sudu mkn tpg gandum/jagung
- 1/2 cwn air.

### **Cara-cara**

Masakan gula merah n gula pasir dgn air. Masukkan kelapa parut n kacang sehati. Agak2 sedikit kering, campur kn tpg gandum/ jagung td. kacang hingga kering. Siap.

Credit Foto : ayuaudrey