

Resepi Serimuka Pandan



Bahan Lapisan atas

- 1 cawan santan
- 1 cawan air daun pandan
- Telur sebiji
- 5 sudu besar t.gandum
- Secubit garam

Lapisan bawah

- 1 1/2 cwan pulut yg direndam dlm 2 hingga 3 jam
- 1/2 cawan santan cair
- Secubit garam

CARA PENYEDIAAN

1. Kukus pulut bersama santan cair dn garam,hingga pulut masak ..tekan pulut hingga padat..
2. Semasa mengukus pulut,buatkan lapisan atas,kacau semua bahan dgn whish hingga sehati dan rata,
3. bila pulut dah padat ,masukkan lapisan atas perlahan2,
4. kukus hingga masak dgn api sederhana ,masak dlm 20 minit ...
5. sejukkan ..baru la boleh dipotong dn dihidangkan.

credit : Rohani Ronnie