

Resepi Misteri Episod 3



CHEESE & MARMITE SCROLLS

Bahan-bahan:

750gm tepung Blue Key Self Raising
Secubit garam
50g mentega
375 ml susu segar
1-2 tablespoons Marmite
200g keju cheddar parut
300 gm isi dada ayam- direbus dan dicarik-carik
5 gm herba oregano segar- dicincang

Kaedah:

1. Campurkan tepung Blue Key Self Raising, mentega, garam didalam mangkuk dan sebatikan menjadi seperti serbuk roti.
2. Masukkan susu segar dan diuli hingga menjadi doh yang lembut.
3. Canaikan doh sebesar 40cmx 25cm dan sapukan Marmite keatasnya. Taburkan isi ayam, oregano dan keju parut. Gulung doh hingga menjadi seperti Swiss roll.
4. Potong gulungan doh menjadi 10 bahagian dan susun diatas dulang pembakar yang dilengser dengan majerin.
5. Taburkan lebihan keju parut diatasnya dan bakar pada suhu 220°C selama 15-20 minutes atau hingga kuning keemasan.