

Resepi Misteri Episode 4

Kuih Bakar Sardin



Bahan-Bahan:

Adunan Utama:

250 gram **tepung gandum Blue Key Superfine**
½ sudu serbuk kunyit
1 biji **telur Seri Murni**
3 titik **pewarna Kuning Telur Star Brand**
Garam & serbuk perasa
Air secukupnya

Inti:

1 tin sardine **Marina**
3 ulas bawang putih- dicincang
1 inci halia – dicincang
1 labu bawang besar- dicincang
2 sudu kecil serbuk kari ikan
1 tangkai daun selasih- diracik halus
3 sudu besar **minyak masak Seri Murni**

Hiasan:

Hirisan cili merah
Hirisan daun bawang/dau ketumbar

Acuan:

Menggunakan acuan kuih bahulu/kuih cara
Penutup/kertas aluminium
Garfu/lidi satay

Cara:

1. Campurkan semua adunan utama dgn air dan dibancuh hingga likat. Ketepikan.
2. Panaskan **minyak masak Seri Murni** & tumiskan bawang putih, bawang besar dan halia hingga naik bau.
3. Masukkan **sardine Marina** bersama sosnya, serbuk kari, sedikit air dan masak hingga inti menjadi hampir kering. Alihkan dari api dan taburkan daun selasih. Kacau rata & ketepikan.
4. Letak acuan baulu/kuih cara diatas api kecil dan tuangkan **minyak masak Seri**

Murni memenuhi $\frac{1}{2}$ acuan.

5. Bila minyak sudah panas, tuangkan adonan memenuhi $\frac{3}{4}$ penuh setiap bahagian.
6. Tutup acuan dengan tudung periuk/kertas aluminium sehingga adonan separuh masak.
7. Dengan menggunakan sudu kecil, masukkan inti sardin pada setiap kuih. Tekan sedikit inti supaya masuk ke dalam adonan.
8. Tutup semula acuan dengan penutup dan tunggu hingga kuih betul-betul masak.
9. Hiaskan dengan hirisan daun bawang dan cili merah diatas setiap kuih supaya lebih menarik.