

Pai Bunga Kantan

Bahan A (inti)

Bawang besar 1 biji
Bawang putih 2 ulas
Cili kering 2 biji
Daun sup
Bunga Kantan 1 batang
Serai 1 Batang
Kentang 2 biji
Ikan tuna Marina 1 tin
Garam secukup rasa.
Minyak untuk menggoreng.

Bahan B (Doh)

Tepung Halus Lagi Putih Blue Key 165gm
Mentega 60 gm
Telur Seri Murni 2 biji
Gula castor 30 gm.
Garam 5 gm.



Cara-cara-

Potong dadu semua bahan-bahan A. Panaskan minyak dan goreng ubi kentang hingga masak.masukkan semua bahan-bahan A.Goreng hingga naik bau dan masukkan ikan tuna berserta garam untuk rasa.sejukkan sebentar bahan-bahan A.

Untuk bahan-bahan B.Pukul butter hingga naik gebu dengan gula kastor dan sedikit garam.masukkan telur dan tepung.uli hingga sehati dan sejukkan dalam peti sejuk selama ½ jam.

Bentukkan bahan-bahan B di dalam mangkuk pai dan isi intinya dan bakar Di dalam oven dengan suhu 180c selama 15-20 minit.