

Kentang Putar (ala KFC)

Bahan-bahan (10 biji kentang)

- 10 biji kentang di buang kulit dan di potong kiub (besar2)
- 1 sk lada hitam di tumbuk halus
- 1/2 cawan fresh milk
- garam secukup rasa

Cara-cara

1. Rebus kentang dgn sedikit garam
2. Setelah empuk toskan air dan tumbuk sedikit kasi hancur
3. Kemudian guna hand mixer putar sehingga kentang jadi halus.
4. Sambil putar , sambil masukkan garam, lada hitam dan susu secukupnya.



Sos kentang putar (rasa macam kfc la...)

Bahan-bahan (3 - 4 orang)

- 650 ml air
- 5 sudu besar stok ayam (sy guna brand Maggi)
- 1 biji bawang besar - cincang
- 1 batang saderi - cincang
- 40 gm mentega
- 20 gm tepung gandum
- 1 sudu besar sos tomato
- 1 sudu besar sos tiram
- sedikit serbuk lada hitam
- kicap pekat
- garam

Cara-cara

1. Masak air dengan stok ayam, saderi dan bawang besar hingga mendidih. Renihkan dalam 10 minit. Tapis ke dalam mangkuk.
2. Cairkan mentega dan masukkan tepung gandum. Kacau atas api kecil hingga tak melekat pada tepi periuk.
3. Tuang air rebusan sedikit demi sedikit sambil dikacau supaya tak bergentel.
4. Masukkan sos tomato dan sos tiram, juga beberapa titik kicap pekat (kicap utk bagi warna). Masukkan juga serbuk lada hitam dan garam.
5. Masaklah ikut pekat mana yg disukai. NOTE: rasa dulu baru letak garam sbb stok ayam dan sos tiram dah masin.

Tak perlu ke KFC lagi, jimat duit....!