

APAM BAKAR

BAHAN-BAHAN

- 1 paket tepung beras
- 5 keping gula melaka (kecil) - dicairkan dengan sedikit air
- 10 ulas bawang merah
- 1 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- 1 inci lengkuas
- Lada hitam ditumbuk halus
- 2 biji pisang kapas (dilenyek)
- 1 biji kelapa muda (ambil airnya, isi kelapa diparut)
- Beberapa tongkol ubi keledak (rebus dan lenyek)
- Garam dan gula
- 1 sudu yis/ibu roti

} dikisar

CARA-CARA

- Cairkan gula melaka. Ketepikan.
- Ubi keledak direbus dan dilenyek.
- Masukkan bahan yang dikisar ubi keledak dan pisang bersama air gula melaka dan tepung. Bancuh sehingga sehati, masukkan gula dan garam secukup rasa. Masukkan yis/ibu roti. Perap selama 4 jam atau lebih untuk mendapatkan kuih yang lebih gebu.
- Sediakan kualiti, sapu minyak pada kualiti dan biarkan sekejap supaya minyak panas, kemudian masukkan satu senduk adonan ke dalam kualiti, ratakan dan tutup dengan penutup periuk.
- Bila masak, balikkan dan tutup semula. Biarkan seketika sehingga ia masak.
- Angkat, bolehlah dimakan bersama kelapa parut yang dicampur dengan sedikit garam dan gula.

