

JALA EMAS

BAHAN-BAHAN

- 10 biji telur itik (diambil kuningnya)
- 500 gm gula
- 250 ml air
- 2 kuntum bunga cengkih
- 2 helai daun pandan

CARA-CARA

- Pukul telur hingga kembang, kemudian tapis dengan kain jarang.
- Masak gula dengan air bersama daun pandan dan bunga cengkih sehingga mendidih dan agak pekat.
- Asingkan daun pandan, kemudian kiraikan bancuhan telur tadi menggunakan acuan roti jala ke dalam air gula.
- Biarkan adunan seketika sehingga masak.
- Angkatlah dengan batang buluh kecil atau kayu dan lipatlah memanjang.
- Sedia untuk dimakan.

INGREDIENTS

- 10 duck egg yolks
- 500 gm sugar
- 250 ml water
- 2 cloves
- 2 pandan leaves

METHOD

- Whisk the eggs and then strain them using a muslin cloth.
- Put the sugar, water, pandan leaves and cloves in a pot and bring the syrup to boil.
- Remove the pandan leaves from the syrup.
- Pour the whisked eggs into a roti jala mould (or a mould with tiny holes in it) and pour into the syrup in a circular movement to form strands.
- Leave the egg strands in the syrup until properly cooked.
- Lift the strands out of the syrup using a wooden or bamboo stick and fold them.
- Ready to be served.