



Yam Kuih

Bahan-bahan

270g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
400g	Ubi Keladi
100g	Kanji Gandum Cap Bintang
1000ml	Air
3 ulas	Bawang Putih
3 camca kecil	Minyak Masak

Bahan Perasa

1½ camca besar	Garam
1 camca kecil	Lada Putih
½ camca kecil	Serbuk Perasa
1½ camca besar	Gula

Hiasan

150g	Udang Kering (dikisar & digoreng)
1 biji	Cili Merah (dipotong)
75g	Bawang Merah (dihiris & digoreng)
1 pucuk	Daun Bawang (dipotong)
10 camca besar	Minyak Masak

Cara Membuatnya

1. Campurkan Tepung Beras Cap Erawan / Gajah, Kanji Gandum Cap Bintang dan air. Tapis dan kacau adunan hingga sehati.
2. Potong 200g ubi keladi dalam bentuk kiub. Kukus baki ubi keladi sampai lembut. Lecek sampai hancur. Tambah adunan tepung dan kacau.
3. Goreng hirisan bawang goreng dengan 10 camca besar minyak hingga warna bertukar kuning emas. Asingkan bawang yang telah digoreng dan mula goreng udang kering dengan sedikit gula (sebagai hiasan)
4. Goreng bawang putih. Tambah kiub ubi keladi dan perasa. Tuang adunan. Kacau berterusan dengan api sederhana sampai pekat.
5. Sapu minyak di dalam acuan bersegi 10". Tuang adunan.
6. Kukus 30 minit. Hias segera. Hidang bila sejuk.

芋糕

用料

270 克	三象牌 / 大象牌占米粉
400 克	芋头
100 克	星标澄面粉
1000 毫升	清水
3 瓣	蒜头
3 茶匙	食油

调味料

1½大匙	盐
1 茶匙	胡椒粉
½茶匙	味精
1½大匙	糖

装饰

150 克	虾米(较碎)
1 条	红辣椒(切幼)
75 克	葱头(切片)
1 棵	青葱(切幼)
10 大匙	食油

作法

1. 混合 270 克三象牌 / 大象牌占米粉, 星标澄面粉及水搅匀, 滤过。
2. 400 克的芋头, 分成 2 部份, 把其中的 200 克切成块形。
3. 把剩余之 200 克芋头蒸至软, 后爪蹂它, 然后把混合料搅匀它。
4. 用 10 大匙食油, 爆香葱粒至金黄色拿起, 后爆香虾米及加少许糖。
5. 爆香蒜头后把已切好之块形芋头加调味料炒一下, 加在混合料, 一起倒入锅里置於中火上煮成粉浓状。
6. 扫一点油在 10 寸盘上, 把粉浓状倒入四方形盘, 搅匀它。
7. 蒸约 30 分钟, 把已蒸好之糕, 趁热洒上虾米, 葱片, 青葱及辣椒。
8. 待冷切件。

Yam Kuih

Ingredients

270g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour
400g	Yam
100g	Star Brand Wheat Starch
1000ml	Water
3 pieces	Small garlic
3 teaspoons	Oil

Seasonings

1 ½ tablespoons	Salt
1 teaspoon	Pepper
½ teaspoon	Monosodium Glutamate (MSG)
1 ½ tablespoons	Sugar

Garnishing

150g	Dried prawns (ground)
1	Red chilly (sliced in pieces)
75g	Fried sliced onions
1 stalk	Spring onion (in small pieces)
10 tablespoons	Oil

Steps

1. Mix Erawan / Gajah Brand Rice Flour, Star Brand Wheat Starch and water. Strain and stir well.
2. Cut yam into 2 equal portions with one portion in cubes.
3. Steam remaining portion of yam until soft. Smash it and mix well with flour batter.
4. Fry sliced onions with 10 tablespoons of oil until turns brown. Remove fried onions. Fry dried prawns with little sugar (for garnishing).
5. Fry garlic with oil. Add in yam cubes and seasonings. Pour in flour and smashed yam mixture. Stir continuously under medium heat until batter thickens.
6. Pour batter into a well-greased 10" square tin. Flatten the surface.
7. Steam for 30 minutes. After steaming, immediately garnish with dried prawns, fried sliced onions, spring onions and chillies.
8. Let cake cool.