

## 簡易食譜- Resep-mudah

※鮮奶嫩蛋 Kukus telur dengan susu segar

材料:Bahan

- 2 雞蛋 2 butir telur
- 30 白糖 30 gr gula putih
- 250 牛奶 250 ml susu

製作方法: Cara pembuatan

1.先打蛋，用微波爐加熱一杯牛奶，不要煮開它。

Pecahkan telur, dengan microwave panaskan secangkir susu, tidak boleh mendidih.

2.先將溫牛奶添加到打好的蛋汁內，然後加入白糖用刀叉攪拌均勻，用湯匙去掉蛋汁表面的泡沫。

Susu yang sudah dipanaskan tuangkan ke telur, masukkan gula putih diaduk dengan garpu sampai merata, dengan sendok buang telur yang berbusa dipermukaan.

3.用鋁箔紙蓋上蛋汁容器，放入電(蒸)鍋中蓋上鍋蓋蒸 12 分鐘，每 4 分鐘，掀起鍋蓋一下，讓一些蒸氣釋放，時間到趁熱食用。

Tutup kocokan telur dengan kertas aluminium foil, masukkan ke dalam panci tertutup kukus 12 menit, setiap 4 menit buka tutup panci sebentar, agar uap terbang, sampai waktu i kukusan matang.

