

PUTU MAYAM UBI BERMADU

Bahan-bahan:

1 ketul kayu kuning (sederhana)

Sedikit garam halus

Bahan untuk kuah:

1½ mangkuk santan pekat

2 sudu besar gula pasir

2 sudu besar tepung kastad

6 sudu besar serikaya madu agromas

Garam secukup rasa

Cara masakan:

1. Ubi direndam dengan air garam lebih kurang 5 minit. Kemudian disagat.
2. Selepas itu boleh dikukus selama 5-10 minit. Apabila ubi kukus sejuk sedikit, bentukkan seperti membuat putu mayam.
3. Santan, gula pasir, tepung kastad, serikaya agromas madu dan garam digaul hingga sebati. Kemudian dimasak dengan api perlahan dan kacau sehingga pekat.
4. Semasa menghidang, tuangkan kuah mengikut rasa di atas putu mayam ubi.