

Resepi Kuih Perigi Buta/bunga Durian



Bahan-bahan

- 1/2 bungkus tepung pulut(250g)
- 1 mangkuk santan pekat
- secubit garam
- gula pasir secukup rasa
- daun pisang - jika ada

Cara-cara

1. bancuh tepung pulut bersama air yg tih dicampur dgn 1/3 sudu teh garam hingga sehati. kerasnya sprti doh kuih buah melaka atau kuih koci.
2. lapik daun pisang dalam bekas, kalau tak ada, sapu sedikit minyak masak ..
3. ambil secubit doh, bulat2kan dan lubangkan di tengahnya. lebih kurang macam ni..



4. selepas itu picit tepi dia 4 atau 5 picitan. guna lah kreativiti memasing sehingga mndapat bentuk yg sesuai yer, xkisahlah nak buat bentuk apapun, 'periuk nera' ke, morning glory ke..janji lekuk di tengahnyer.. hehe..



5. susun kuih ke dalam bekas dengan menjarakkannya sedikit. Selepas itu isikan 1 sudu teh gula pasir kedalam bunga atau perigi itu. ikut suka lah, nak isi banyak atau sikit. tapi, banyak lagi sedap..



6. kemudian, campurkan secubit garam ke dalam santan pekat, lalu curahkan perlahan ke dalam bekas tadi. Berhati-hati semasa mencurahkan ke dalam bekas, jangan termasuk dalam lubang perigi atau bunga yang berisi gula.



7. Akhir sekali, kukus lah hingga masak.(lbehkurang 10 mnt kalau bunga kecil, 20 mnt kalau bunga reflesia)



8. peringatan; jgn cuba2 nak rasa sebelum sejuk..kerana kebarangkalian lidah melecur amatlah tinggi (oleh gula yang cair tuh).. huhu..

9. kuih ni tak perlu di simpan dalam peti ais, nanti mmpengaruhi kelembutan sang bunga tuh.. macam buah melaka..kalau disimpan dalam peti ais akan jadi agak keras, tak lembut,dan tak kenyal lagi..