

## **MEE KUNING**

1 kg tepung gandum naik harga  
1 gelas air suam  
1 camca Air Abu\*

Cara membuat:

1. Tuang 1 camca Air Abu ke dalam 1 gelas Air Suam, kacau sehati. Gunakan Air ini untuk menguli tepung hingga menjadi doh. Kalau tak cukup air, tambah lagi air suam dan uli, jadikan doh.

[Bila menguli tu kena jaga jangan peluh kat dahi tu menitik ke dalam adunan]

2. Doh itu diletakkan di belakang talam atau meja, digelek-geleklah dengan penggelek kayu - kalau orang dedulu gunakan botol kaca sekati tu sebagai penggeleknnya.

3. Masukkan ke dalam mesen, putar supaya mengeluarkan untaian-untaian mi, ini dipanggil sebagai mi mentah.

4. Panaskan air di dalam periuk hingga menggelegak, dan masukkan untaian mi tadi ke dalam air panas menggelegak itu, direbus la mi tu, apabila mengapung saja cepat angkat dan toskan.

[Jangan rebus sampai masak sangat, kalau rebus lama-lama, lama, lama, jadi lembih, macam bubur putus-putus pulak].

5. Setelah dituskan sejuk (disejukan dengan kipas angin meja pun boleh); gaulkan la dengan minyak kelapa sawit tu.

[Tujuannya digaulkan dengan minyak supaya mi tu tak melekat antara satu sama lain].

**1 kg Tepung gandum boleh dapat 2 kg mi.**

\*Nota:

Air abu itu ada dijual di kedai runcit cina, yang orang gunakan untuk mengembangkan sotong kering tu.