

KAV ASAS MASAKAN

Suaikan gambar langkah-langkah menyediakan pudding roti dengan penerangannya



Sapukan marjerin pada keliling mangkuk kaserol. Ketepikan



Panaskan ketuhar pada suhu 170 C, 10 minit sebelum adunan dibakar.



Potong roti kepada empat bahagian dan susun di dalam mangkuk kaserol selapis demi selapis. Kemudian sapukan permukaan roti dengan marjerin cair. Ulang langkah ini sehingga roti habis disusun.



Taburkan kismis di atas roti



Cairkan marjerin di dalam periuk dengan api yang perlahan. Ketepikan dan sejukkan sebentar



Tuang adunan telur ke dalam mangkuk kaserol yang berisi roti



Tekan roti menggunakan garfu supaya roti terendam di dalam adunan telur



Di dalam bekas lain, pukul telur, susu, gula dan esen vanilla hingga rata



Puding roti sedia dihidang



Masukkan ke dalam ketuhar dan bakar selama 45 minit atau sehingga masak

