Pilih gambar cara penyediaan kuih ketayap yang betul

1. Ayak tepung ke dalam mangkuk adunan.	
2. Buatkan lubang di tengah-tengah tepung.	
3. Masukkan telur, garam dan air daun pandan.	
4. Adun hingga rata.	
5. Rehatkan adunan bater selama 30 minit.	
6. Sapukan pan penggoreng dengan sedikit minyak. Panaskan pan penggoreng menggunakan api perlahan.	
7. Tuangkan satu senduk adunan ke dalam pan penggoreng.	
8. Letakkan sesudu inti kelapa di atas permukaan adunan yang telah masak.	
9. Lipat bahagian hujung kiri dan kanan kuih ketayap. Kemudian gulung.	#CikguAini

LIVEWORKSHEETS