

KATA GANDA SEPARA

tetikus	sesawang	pepohon	bergulungan	dedaun
kekunci	sebaik-baiknya	bantu-membantu	dikarat-karat	berura-ura

Dani melayari beberapa laman Jarinya menyentuh dan menekan papan Tiba-tiba, dia terlihat blog yang memaparkan cara-cara membuat lemang. Dia teringat akan ayahnya yang pernah untuk memasak lemang secara bergotong-royong. Banyak maklumat dalam blog tersebut dan Dani membacanya semua.

Buluh yang ruasnya panjang dan nipis sesuai untuk dibuat lemang. Buluh itu akan mengikut ruasnya. buluh senang dicari kerana banyak terdapat di Malaysia.

Pucuk daun pisang yang amat sesuai untuk membuat lemang. Pucuk daun ini mudah dimasukkan ke dalam buluh kerana lembut dan tidak mudah koyak. pisang yang telah tua juga boleh digunakan tetapi mestilah dilayur pada api terlebih dahulu.

Asal lemang daripada beras pulut dan santan yang dibubuh sedikit garam. pulut direndam dalam santan selama dua jam. Biasanya, sementara menunggu pulut direndam, daun pisang dimasukkan ke dalam buluh. Beras pulut dan santan akan dimasukkan ke dalam buluh yang telah dibubuh daun pisang ini.

Semasa membakar lemang, api mestilah dikawal agar beras pulut masak dengan elokny. Sebelum itu, alat untuk membakar lemang mestilah disediakan. Kerja membakar lemang ini akan mudah jika kita saling