



KEK TUNA CILIPOLENTA

BAHAN-BAHAN

1/2 liter air

1/2 liter susu

1 kuib kaldu

250g polenta segera

Garam dan lada

1 tin Tuna Cili Ayam Brand 185g

1 tin Kepingan Tuna Light Dalam Air 185g



DIDIH

Dalam kuali, tuangkan air, susu dan tambahkan kuib, garam dan lada dan didihkan.

Setelah mendidih, rendahkan api.

CAMPURAN

Tambahkan polenta sedikit demi sedikit. Bukan sekali gus dan kacau dengan menggunakan sudu

Sekarang, setelah campuran telah sedia dan pekat, masukkan kandungan 2 tin cili tuna dan gaulkan rata.

MASUKKAN DALAM ACUAN

Sapukan bahagian dalam acuan dengan mentega atau minyak dan masukkan campuran kek didalam acuan.

Tunggu sehingga ia sejuk dan letakkannya didalam peti sejuk.

CARA HIDANGAN

Untuk dihidang, potongkan sekeping untuk satu tetamu (simpankan selebihnya didalam peti sejuk satu atau dua hari) dan ktia boleh memanaskannya diatas kuali sebelum dihidangkan.

Saya suka menambahkan sedikit salad dan sayuran segar tetapi ia juga sedap dimakan bersama kacang panggang.