



### Laksa Bihun

#### Bahan-bahan

- 70g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
- 250ml Air
- 430g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
- 30g Tepung Kacang Hijau Cap Bintang (lek tau)
- 30g Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC
- 400ml Air

#### Cara Membuatnya

1. Kacaukan 70g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah dan 250ml air sehingga pekat di atas api sederhana.
2. Ayak 430g Tepung Beras Cap Erawan / Gajah, 30g Tepung Kacang Hijau Cap Bintang dan 30g Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC bersama-sama.
3. Campur (1) dan (2) lalu mengadunkan sehingga rata dengan tangan.

4. Tuangkan 400ml air ke dalam adunan ini. Kacau sehingga sebati.
5. Ambil sebahagian dan letakkannya dalam pam.
6. Tekankan adunan tersebut dalam air didih di kuali. (di atas api).
7. Apabila Laksa Bihun telah dimasak, pindahkan dalam air sejuk lalu toskan.

## 叻沙条

### 用料

70 克	三象牌 / 大象牌占米粉
250 毫升	清水
430 克	三象牌 / 大象牌占米粉
30 克	星标绿豆粉
30 克	Cap Kapal ABC 大茨粉
400 毫升	清水

### 作法

1. 把 250 毫升清水倒入 70 克三象牌 / 大象牌占米粉中，拌匀，再置於中火煮至糊状。
2. 把 430 克三象牌 / 大象牌占米粉，30 克星标绿豆粉及 30 克 Cap Kapal ABC 大茨粉混合，筛过。
3. 把用料(1)加入用料(2)，以手揉匀。
4. 加入 400 毫升清水，搅至粉团状。
5. 取出部份，置入“压粉器”。
6. 压出粉条於沸水中煮。
7. 当叻沙条熟后，取出以清水过滤。

## Laksa Vermicelli

### Ingredients

70g Erawan / Gajah Brand Rice Flour  
250ml Water  
430g Erawan / Gajah Brand Rice Flour  
30g Star Brand Green Bean Flour  
30g Cap Kapal ABC Tapioca Starch  
400ml Water

### Steps

1. Mix 70g Erawan / Gajah Brand Rice Flour with 250ml water. Stir under medium heat until mixture thickens.
2. Mix 430g Erawan / Gajah Brand Rice Flour, 30g Star Brand Green Bean Flour and 30g Cap Kapal ABC Tapioca Starch. Sieve.
3. Blend mixtures of steps (1) to (2) using hands.
4. Add 400ml water to the batter. Stir well.
5. Fill a portion of batter into pump.
6. Press the batter into continuously boiling water.
7. When vermicelli is cooked, drain in cold water and toss.