

PROSES PENYEDIAAN ETAK



1

Basuh etak sehingga bersih atau boleh juga direndam air semalaman.



2

Gaul etak bersama rempah (bawang putih, garam, jintan, serai, bahan penambah rasa dan halia) dan perap selama dua jam.



3

Salai menggunakan api selama 15 hingga 30 minit menggunakan sabut kelapa sehingga kering.



4

Untuk etak biasa, ia dijemur di bawah panas matahari selama tiga hari tanpa menggunakan sebarang bahan api.

TIPS

KESEDAPAN etak salai kebanyakannya terletak kepada cara ia disalai, terutamanya menggunakan sabut kelapa. Manakala kehalusan rempah juga memainkan peranan bagi memastikan etak tersebut enak, wangi dan sedap.

