

KUE GILA

Campur bersama-sama:

- 2¼ cangkir terigu
- 1/3 cangkir coklat bubuk
- 1¼ cangkir gula pasir
- 1¼ sendok teh soda kue (potas)
- ¾ sendok teh vanili (bubuk)
- ¾ sendok teh garam

Tambah dan aduk semua:

- 1⅓ cangkir air susu asam (pakai cuka)
- ½ cangkir minyak

Pakai talang bundar/persegi dan baker di oven yang sedang kira-kira 30 menit

DUMPI PONGORO

A'pasilau' inni:

- 2¼ cangkiri tarigu
- 1/3 cangkiri sikola' bubuk
- 1¼ cangkiri golla kassi'
- 1¼ se'ru' caddi potasa
- ¾ se'ru' caddi panili (bubuk)
- ¾ se'ru' caddi ce'la alusu

Tambai na a'pasilau' iangase':

- 1⅓ cangkiri ere susu kacci (pakai cukka)
- ½ cangkiri minya'

Pake talang boddong/sulapa' appa' nampa nitunu ri oven sitaba-taba ga'ra 30 mani'