

Resepi Masakan Sedap & Kuih-muih



Sedap ♦ Jimat ♦ Berbaloi

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

KANDUNGAN

1. NASI	9	
- Nasi Al-Ambra	9	
- Nasi Ayam Bermadu	10	
- Nasi Ayam Claypot	11	
- Nasi Ayam Hakka	11	
- Nasi Ayam Lebanon	12	
- Nasi Briyani Daging/Kambing		13
- Nasi Beriyani Sayur	14	
- Nasi Buqari	15	
- Nasi Bohari Ayam	16	
- Nasi Dagang	16	
- Nasi Dhal bersama Majerin		18
- Nasi Goreng	19	
- Nasi Goreng Sayuran		19
- Nasi Minyak Berkismis		20
- Nasi Nenas	20	
- Nasi Paprik	21	
- Nasi Paprik (2)	21	
- Nasi Tomato	22	
2. MEE	23	
- Claypot Yee Mee	23	
- Kuay Teow Mikro	23	
- Laksa Johor	24	
- Makaroni Bakar	25	
- Makaroni Goreng	26	
- Mee Bandung	28	
- Mee Bandung Muar (Resepi Asli Muar)		27
- Mee Goreng Thai	28	
- Mee Hailam	29	
- Mee Hoon Nam Pla	29	
- Mee Kuah Tomato	30	
- Mee Labu	31	
- Mee Rebus	31	
- Mee Rebus (2)	32	
- Mee Udon dan Udang Tempura		33
- Pasta Penne 3 Warna		34
- Spaghetti Seafood	35	
- Stir-fried Bee Hoon With Mushroom		35
3. AYAM	37	
- Arisa	37	
- Ayam Bercili Masak Ketumbar		37
- Ayam Beriani	38	

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Ayam Gajus Mikro	39	
- Ayam Golek Sri Pahang	39	
- Ayam Goreng Bermadu	40	
- Ayam Hitam Manis	40	
- Ayam Kepak Masak Minyak Bijan		41
- Ayam Kicap	41	
- Ayam Kurma	42	
- Ayam Masak Botok Seri Sarawak		43
- Ayam Masak Cendawan Ala Cina		43
- Ayam Masak Lomak Cili Api Nogori Style		44
- Ayam Masak Merah	45	
- Ayam Masak Rendang Berlada		45
- Ayam Panggang Bermadu	46	
- Ayam Panggang Sedap	46	
- Ayam Goreng Satay	47	
- Ayam Tandoori	48	
- Kepak Ayam Berbijan	48	
- Kurma Ayam	49	
- Mushroom Spicy Chicken		50
- Opor Ayam	51	
- Paprik Ayam	51	
- Paella Ayam	52	
- Rendang Ayam	53	
- Soto Ayam	53	
- Urap Ayam	54	
4. DAGING	56	
- Black Pepper Steak	56	
- Daging Dendeng	57	
- Daging Goreng Ketumbar		57
- Daging Goreng Pattaya		58
- Daging Masak Arab	58	
- Daging Taco	59	
- Nehari (Kari Kambing Kashmir)		60
- Pencok Daging	60	
- Rendang Daging	61	
- Rendang Minang	62	
- Rendang Ramadhan	62	
- Shabsuka	63	
5. IKAN	64	
- Asam Pedas Ikan Pari	64	
- Asam Pedas Tumis (Melaka)	64	
- Bawal Kampung	65	
- Botok Ikan	66	
- Fish Fillet Sos Cendawan	67	

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Gulai Nenas Ikan Kering Orang Utara	67
- Gulai Tempoyak Ikan Kembung	68
- Ikan Bawal Panggang Percik	68
- Ikan Bakar Sumbat	69
- Ikan Kerapu Masak Masam Manis	70
- Ikan Kukus Cina	71
- Ikan Masak Berlada	71
- Ikan Panggang Percik	72
- Ikan Pari Lemas	73
- Ikan Siakap Kukus	73
- Ikan Siakap Kukus (2)	74
- Ikan Sumbat Istimewa	75
- Ikan Tenggiri Masak Taucu	75
- Ikan Terubuk Masak Bombay	76
- Ikan Tiga Rasa	76
- Ikan Tiga Rasa (2)	77
- Kari Kepala Ikan	77
- Kari Kepala Ikan (2)	78
- Kari Kepala Ikan (3)	79
- Siakap Kukus Berempah	79
- Tandoori Kurau	80
6. KETAM	81
- Chili Ketam	81
- Ketam Bertelur	81
- Ketam Goreng Sos Lada Hitam	82
7. LALA	83
- Lala Goreng Pattaya	83
8. SEAFOOD	84
- Har Kow	84
- Portuguese Seafood Stew	84
- Siew Mai	85
- Tom Yam Asli	85
- Tom Yam	87
9. SOTONG	89
- Sotong Goreng Thai	89
- Sotong Sumbat	89
10. UDANG	91
- Beancurd Skin With Prawns	91
- Kari Nanas dan Udang	91
- Udang Galah Masak Kuzi	92
- Udang Goreng	92

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

-	Udang Masak Briyani	93	
-	Udang Masak Lemak	94	
-	Udang Masak Nenas	94	
-	Udang Masak Serai Wangi		95
-	Solok Udang Galah	95	
11. SAYUR	97		
-	Acar Timun	97	
-	Asparagus Bersama Daging Berlada Hitam		98
-	Asparagus Goreng Bercili	98	
-	Bebola Tahu	99	
-	Dalca Istimewa Ala Maghribi	99	
-	Kacang Panjang Goreng Bertelur		100
-	Kofta Sayur	101	
-	Kerabu Perut Jantung Pisang	102	
-	Kerabu Mangga Sotong	102	
-	Kerabu Tauge	103	
-	Lemak Lodeh	103	
-	Paceri Nenas	104	
-	Paceri Nenas (2)	105	
-	Salad Jantung Pisang	105	
-	Sambal Goreng	106	
-	Sambal Terung	107	
-	Sayur Cendawan Campuran		107
-	Tahu Goreng	108	
-	Tahu Telur	109	
-	Tofu Asam Manis	109	
12. SAMBAL & TELUR	110		
-	Sambal Ikan Bilis	110	
-	Sambal Jambi	110	
-	Sambal Janganan	111	
-	Cendawan Cheese Omelette		111
-	Telur Bungkus	112	
-	Telur Dadar Ikan Bilis	112	
13. KUIH MUIH	114		
-	Agar-agar Cendol	114	
-	Agar-agar Puding Susu Buah-Buahan		114
-	Apam Eno	115	
-	Bingka Keladi	115	
-	Bread and Butter Pudding		116
-	Bebola Jagung Berkrim		116
-	Bubur Caca	117	
-	Bubur Citrawarna		117
-	Caramel	118	

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Cocktail Jelly	118	
- Honey & Nut Burek	119	
- Jemput-jemput Jagung		120
- Kole-kole Kacang	120	
- Kuih Abok-abok	121	
- Kuih Bakar Hijau	121	
- Kuih Bingka Jagung	122	
- Kuih Epok-epok Su'un dari Makkah		122
- Kuih Kaswi (1)	123	
- Kuih Lompang	124	
- Kuih Nagasari (1)	124	
- Kuih Talam Ubi	125	
- Lapis Kacang Hijau	125	
- Lepat Pisang (1)	126	
- Mini Pizza (1)	126	
- Ondeh-ondeh Keledek		127
- Pie Ayam	128	
- Pizza	128	
- Popiah Basah Ala Thai		129
- Popiah Princess	130	
- Pudding Custard Jagung		131
- Puding Kelapa Muda	131	
- Puding Laici	131	
- Puding Nangka	132	
- Puding Roti Jagung	132	
- Puteri di Dalam Kaca Bersama Gula Melaka		133
- Roti Jala	134	
- Suji (Delights of Indian)		134
- Sum Sum Khatira	135	
- Tako Siam	136	
- Abuk-abuk (2)	137	
- Agar-agar Santan	137	
- Apam Balik	138	
- Apam Gula Hangus	138	
- Apam Pisang Coklat	139	
- Apam Tapai Tepung Beras		139
- Apam Seri Ayu	140	
- Badak Berendam	140	
- Bebola Ubi Keledek	141	
- Bingka Bakar	141	
- Bingka Jagung	142	
- Bingka Kastad	142	
- Bingka Kukus	143	
- Bingka Tepung Beras	144	
- Bingka Tepung Gandum		144
- Bingka Ubi	144	

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Buah Bidara	145	
- Buah Gomak	146	
- Buah Melaka	147	
- Burger Malaysia		147
- Cakoi	148	
- Cara	149	
- Cara Berlauk	149	
- Cek Mek Molek		150
- Cucur Badak	151	
- Cucur Berperisa		152
- Cucur Durian	152	
- Cucur Ikan Bilis		153
- Cucur Jagung Bersama Udang		153
- Cucur Karya Pedas	154	
- Cucur Lemak Manis	154	
- Cucur Nestum	155	
- Cucur Pisang	155	
- Cucur Udang	156	
- Donat	157	
- Getas	157	
- Jongkong	158	
- Jongkong Kelapa Muda		158
- Karipap	159	
- Karipap Mudah		160
- Kasturi (Kuih Kacang)		161
- Kaswi (2)	162	
- Keria	162	
- Koci	163	
- Koci Labu	164	
- Kuih Bom	165	
- Kuih Gulung (Ketayap)		165
- Kuih Jagung	166	
- Kuih Lapis	167	
- Kuih Lapis Batik	167	
- Kuih Lapis Coklat Jagung		168
- Kuih Lapis Keladi	168	
- Kuih Sagu	169	
- Lempeng Coklat	169	
- Lempeng Pisang	170	
- Lepat Jagung	170	
- Lepat Labu	171	
- Lepat Pisang (2)		171
- Lompang	172	
- Lompang Berlauk		172
- Lompat Tikam	173	
- Lopes	174	

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Nagasari (2)	175	
- Pai Tee	176	
- Pau Goreng	177	
- Pau Kukus	178	
- Pizza Mini (2)	179	
- Popia Goreng	180	
- Puding Gula Hangus		181
- Puding Roti	181	
- Puding Roti Coklat		182
- Pulut Berinti	183	
- Pulut Panggang		183
- Pulut Serunding		184
- Puteri Bersiram		185
- Putu Bambu	186	
- Roti Jala	186	
- Roti John	187	
- Samosa	188	
- Samosa Sayuran		189
- Seri Muka	189	
- Seri Muka Durian		190
- Som-Som	191	
- Tahu Sumbat	192	
- Tako	192	
- Talam (Hijau)	193	
- Talam Berlauk	194	
- Talam Jagung	195	
- Talam Kacang Hijau		195
- Talam Kacang Merah		196
- Talam Keladi	197	
- Talam Keledek		198
- Talam Nangka		199
- Talam Pisang	199	
- Talam Suji	200	
- Talam Ubi	201	
- Tat Telur	201	
- Tepung Bungkus		202
- Tepung Pelita	203	
- Wajik	204	

RUJUKAN	205
----------------	------------

1. NASI

NASI AL-AMBRA

Bahan-Bahan

Untuk 6 hidangan

Bahan A:

1 kg beras basmati
(dicuci & direndam selama 30 minit)
1 batang kayu manis
3 biji pelaga
3 kuntum bunga cengkih
3 helai daun pandan (dicuci & dipintal)
3 sdm minyak kacang
1/2 cawan susu rendah lemak
5 ulas bawang putih (dikisar)
4 sm halia (dikisar)
1.5 liter air
1 sdt garam

Bahan B:

500 g lobak merah
(dicuci bersih & dipotong dadu)
400 g kacang buncis (dihiris halus)
500 g daging lembu tanpa lemak (dikisar)
3 biji putih telur
1/2 sdt garam
1 sdt serbuk lada hitam

Cara Cara

Bahan A:

- Tumis bawang putih, halia kisar bersama kayu manis, bunga cengkih dan pelaga sehingga wangi.
- Masukkan daun pandan dan susu rendah lemak.
- Apabila sudah mendidih masukkan beras dan masak sehingga tanak.

Bahan B:

- Masak daging di atas kuah hingga separuh kering.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan lobak merah, kemudian masukkan kacang buncis, garam, lada hitam dan putih telur.
- Kacau sehingga rata.
- Campuran daging ini di masukkan ke dalam nasi yang sudah tanak dan dikacau rata.

Bahan-bahan untuk salad:

7 batang lada merah (dikisar halus)
1/4 sdt garam
1/2 sdm gula timbang (brown sugar)
2 biji bawang besar (dihiris halus)
2 sdm daun ketumbar (dihiris)
1 biji jus limau kasturi

Cara-cara:

- Satukan semua bahan-bahan dan gaul rata.

NASI AYAM BERMADU

Bahan-bahan

1/2 ekor ayam
1 bungkus sup bunjut ADABI
3 sudu besar madu
2 sudu besar sos tiram
Garam dan lada sulah secukup rasa

Tumbuk

5 ulas bawang merah
5 ulas bawang putih
1 inci halia

Cara-cara

- Tumis bawang merah, putih dan halia yang dikisar hingga wangi. Masukkan air dan sup bunjut. Biar 3 minit.
- Masukkan ayam dan masak hingga empuk lebih kurang 10-15 minit. Tambah garam dan lada sulah. Ketepikan dan biar sejuk sebentar.
- Keluarkan ayam dan ambil kuah sup. Masukkan ke dalam periuk nasi bersama beras yang telah dicuci dan sedikit garam. Jumlah kuah mesti sama dengan banyak air kalau masak nasi biasa.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Semasa nasi tengah masak, lumurkan ayam dengan sedikit hirisan bawang putih, sos tiram dan madu. Goreng (jangan terlalu lama sebab ayam dah masak).

NASI AYAM 'CLAYPOT'

Bahan-bahan (A)

1 1/2 sudu besar minyak masak
2 ulas bawang putih, dicincang
2 ulas bawang merah, dicincang
20g ikan masin, dihiris

Bahan-bahan (B)

250g kepingan ayam
15g halia muda, dihiris
4 keping cendawan cina kering direndam dan dipotong 4
1 sudu besar kicap pekat
1 sudu besar sos tiram
1 sudu teh minyak bijan

Cara-cara

- Guna kaserol yang dalam, tumis Bahan A pada tahap HIGH selama 2-3 minit.
- Masukkan ikan masin, tumis selama 1 minit dan kacau sekali-sekala.
- Campur Bahan B dan masak selama 1-2 minit. Masukkan beras dan air, tutup dan masak pada tahap HIGH selama 7-8 minit dan MEDIUM selama 18-20 minit, kacau hanya sekali.

NASI AYAM HAKKA

Bahan-bahan:

1 ekor ayam segar
Kicap cair (Cap Camel)
Minyak Bijan Bawang merah 1 biji
Bawang putih 3 biji
1 ketul kecil halia
Beras 2 tin susu
1 sudu besar garam
1 sudu kecil Ajinomoto
Sedikit lada putih

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Rebus ayam sehingga masak. Pastikan ia tidak direbus terlalu lama. Kita boleh cucuk paha ayam dengan chopstick, jika ia telah masak, paha ayam dengan senang dapat ditembusi.
- Toskan ayam tersebut dan letak atas pinggan. Kita mesti menabur kicap cair diikuti dengan minyak bijian sewaktu ayam masih panas.
- Biar ayam sejuk sehingga kita nampak minyak dari ayam tekeluar barulah kita memotongnya. Ini untuk mengelakkan daging ayam hancur sewaktu kita memotong ketika panas.
- Air rebus ayam digunakan dalam memasak nasi ayam. Pastikan kita tidak memasuk terlalu banyak air rebusan tadi. (Sukat air selalunya 1 inci lebih dari paras beras)
- Tumiskan halia, bawang putih dan bawang merah (Jangan terlalu garing).
- Masukkan tumisan tersebut ke dalam periuk nasi. Taruh garam, Ajinomoto dan lada putih.
- Biar nasi ayam masak dan sajikan selepas setengah jam.

NASI AYAM LEBANON

Bahan-bahan

1 ekor ayam dipotong lapan
1/2 camca kecil serbuk kulit kayu manis (A)
1/2 camca kecil serbuk lada hitam (A)
1/2 camca kecil serbuk "all spice" (A)
Sedikit garam
20 biji badam
4 labu bawang besar dihiris
6 ulas bawang putih dicincang halus
1 tin besar buah tomato
1 camca besar tomato puri
1/4 cawan kismis hitam
6 buah pelaga (B)
2 kuntum bunga lawang (B)
1 batang kulit kayu manis (B)
3 cawan beras basmati
3 cawan air rebusan ayam
Segenggam daun ketumbar dicincang halus
8 camca besar mentega
Minyak untuk menggoreng ayam

Cara-cara

- Gaulkan ayam dan bahan A. Panaskan minyak gorengkan badam dan keluarkan sebentar. Masukkan ayam dan bawang, goreng sampai garing sedikit.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Tuangkan tomato puri dan sedikit air.
- Tambahkan garam dan masaklah sampai empuk. Keluarkan ayam dan asingkan sosnya.
- Di periuk yang lain, tumiskan bahan B dengan mentega serta kismis hitam.
- Masukkan kuah tomato, ayam dan air rebusan ayam lalu didihkan.
- Masukkan beras dan garam dan tanaklah umpama masak nasi.
- Apabila masak sajikan bersama ayam, badam goreng dan daun ketumbar di atas.

NASI BERIYANI DAGING/KAMBING

Bahan - bahan NASI BERIYANI

4 tin (tin susu cair) beras Basmathi
4 tin air
5 camb susu cair
5 ulas bawang merah - dikisar
5 ulas bawang putih - dikisar
garam
1 tangkai daun bawang, daun sadri dan daun pudina
sedikit kekuma direndam dengan air mawar dan pewarna kuning
Buah pala - mcm buah getah, kupas kulit yang kering, ambil isinya.
Minyak daripada kuah beriyani

Cara-cara

- Tumiskan bawang yang telah dikisar Masukkan air, susu, daun bawang, sadri dan daun pudina serta garam biarkan mendidih.
- Masuk beras yang telah di tos agak-agak nak kering, masukkan kekuma yang telah direndam kesemuanyanya dan juga minyak daripada kuah beriyani. tutup dan biarkan api perlahan

Bahan-bahan DAGING BERIYANI

2 kilo Daging lembu/kambing (yang fresh)
4 camb rempah beriyani (selalu beli kat Muar)
4 biji bawang besar goreng hingga garing
10 ulas bawang putih }
10 ulas bawang merah }dikisar
50 gm halia }
5 kuntum bunga cengkih] rempah kasar
5-6 bunga lawang] digoreng tanpa
5-6 buah pelaga] minyak dan
2 batang kulit kayu manis] dikisar halus
1 biji buah pala kering]
4 tangkai daun pudina }

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

4 tangkai daun sadri }dimayang halus
4 tangkai daun bawang }
4 tangkai cili hijau - dikisar
3 biji tomato buah - dicincang
3 camb tomato puree
100 gm kismis
150 gm gajus - digoreng
1/2 tin susu cair
2 biji limau nipis (limau ini diperah di atas susu cair untuk dijadikan tairu)
Garam secukup rasa
1 cawan Minyak Mazalo dan 3 camb besar minyak sapi untuk menggoreng bahan bawang, kemudian biji gajus dan akhir sekali goreng rempah beriyani yang dicampurkan dengan rempah kasar yang telah dikisar halus

Cara-cara

- Potong daging jangan terlalu kecil (agak-agak dlm 4-5 inci) Masukkan bawang merah, bawang putih dan halia kisar, daun pudina, daun sadri, daun bawang, cili hijau, tomato buah, tomato puree, kismis, garam dan gaulkan bersama serta perap dalam 1 jam.
- Kemudian masukkan rempah yang telah digoreng tadi bersama dengan minyaknya sekali, bawang goreng dan jagus. Biar di atas api sehingga daging empuk.
- Masukkan tairu dan biar di atas api perlahan. Apabila dah cukup masak, minyak akan timbul dan ambil minyak tersebut untuk dijadikan tumisan Nasi Beriyani.

NASI BERYANI SAYUR

Bahan-Bahan

½ cawan beras beriani
400g sayur campuran
2 sudu kecil serbuk perasa ayam
4 sudu besar minyak sapi
2 sudu besar minyak
2 sudu besar serbuk masala
garam secukup rasa
3 batang kayu manis
2 biji bunga lawang
air secukupnya
daun sup dihiris secukupnya
1 batang cili merah dihiris
2 helai daun pandan

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

- Masukkan beras yang telah dicuci ke dalam bekas khas untuk ketuhar gelombang mikro. Kemudian masukkan air secukupnya mengikut sukatan beras.
- Masukkan minyak sapi dan minyak.
- Kemudian masukkan serbuk masala, daun pandan, kayu manis dan bunga lawang. Gaulkan sehingga rata.
- Masukkan pula garam, perasa ayam dan sayur campuran. Gaulkan lagi sehingga rata.
- Masak di dalam ketuhar gelombang mikro selama 3 – 4 minit pada panas sederhana.

NASI BUQARI

Resepi ini asalnya dari Timur Tengah

Bahan-bahan

3 pot beras - basuh dan toskan air
1/2 ekor ayam - dipotong sederhana besar
sebiju terung bulat yg kecil - potong bulat
1/2 biji ubi kentang - potong dadu
bunga kobis - potong biasa
2 inci karet - di potong memanjang dan kurus2
garam
sedikit aji nomoto jika suka

Bahan menumis

5 ulas bawang merah
1 ulas bawang putih
1/2 inci halia
1 sudu makan rempah campuran - boleh dapat di supermarket, warnanya perang
bunga lawang, kulit kayu manis, buah pelaga, bunga cengkih - anggaran sendiri

Cara-cara

- Tumis bawang,halia,bunga lawang,kayu manis,buah pelaga,bunga cengkih - hingga kekuningan, masukkan rempah campuran.
- Kemudian masukkan ayam dan sedikit air, biar ayam ½ masak, masukkan terung, ubi dan bunga kobis, garam dan aji.
- Tambah air mengikut sukatan beras, bila air mendidih masukkan beras.
- Masak hingga nasi masak sepenuhnya, akhir sekali masukkan karet , kacau nasi agar ia tidak melekat dan cantik.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

NASI BOHARI AYAM

Bahan-Bahan

1/2 cawan minyak sapi/mentega
1/2 cawan kismis hitam
1/4 cawan air mawar
1 cawan krim
1 biji asam limau
2 sudu kecil koma-koma
3 sudu besar rempah bokhari
3 biji bawang besar - dihiris nipis
10 biji bawang merah - dikisar
6 ulas bawang putih - dikisar
1 cm halia - dikisar
2 batang serai - dikisar
8 keping ayam - digoreng membal
8 helai daun pandan - diikat
1 cawan bawang goreng - dikisar
4 cawan air rebusan ayam
4 cawan beras basmati - dicuci dan ditoskan
Garam secukup rasa
Daun ketumbar untuk hiasan
Beberapa keping rempah penumis (kayu manis, buah pelaga, bunga lawang dan bunga cengkih)

Cara Cara

- Panaskan minyak sapi dan layukan bawang besar bersama-sama bahan-bahan yang dikisar. Lalu masukkan kayu manis, buah pelaga, bunga lawang dan bunga cengkih serta daun pandan. Biarkan hingga kekuningan.
- Masukkan ayam goreng membal bersama-sama rempah bukhari dan buah tomato. Masukkan air, bawang goreng kisar, krim, beras basmati dan sedikit air masak. Masak ayam sampai empuk dan kuahnya hampir kering.
- Masukkan stok ayam, didihkan semula tuangkan nasi dan masaklah umpama menyediakan nasi. Apabila nasi mula kering barulah dituangkan air mawar, dikacau dan ditanak selama 5 minit lagi.

NASI DAGANG

Bahan-bahan:

5 cawan beras nasi dagang ATAU (3 cawan beras pulut + 2 cawan beras biasa)
2 cawan santan pekat
4 cawan santan cair
2 sudu besar halba

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

10 ulas bawang merah kecil, mayang halus
6 ulas bawang putih, mayang halus
1½ inci halia, dihiris halus (seperti batang mancis)
Garam dan gula secukup rasa.

Cara memasak:

- Didihkan air didalam periuk kukusan
- Gaul beras dan santan cair dengan sedikit gula dan garam
- Alaskan kukusan dengan kain kapas yang bersih (seelok-eloknya dua inci melebihi paras bekas pengukus)
- Masukkan beras yang sudah bersantan kedalam pengukus dan kukus sehingga beras masak
- Keluarkan beras yang sudah masak, masukkan ke dalam sebuah mangkuk besar
- Semasa masih panas panas, gaul rata-rata dengan santan pekat (masuk sedikit-sedikit), bawang merah, bawang putih, halia dan halba. Sesuaikan gula dan garamnya.
- Hidang panas-panas bersama kuah dan sambal kelapa.

Gulai ikan tongkol (atau ayam) untuk nasi dagang

Bahan A

Dua ekor ikan tongkol sederhana besar
5 keping asam gelugor
2 inci halia, ditumbuk kasar
3 ulas bawang merah kecil, ditumbuk kasar
3 ulas bawang putih, ditumbuk kasar
Sesudu makan garam dan sesudu teh gula
Air untuk merebus (sekadar menutup ikan, lebihkan seinci)

Bahan B

Santan pekat dari satu biji kelapa
3 keping asam gelugor
5 ulas bawang merah kecil, ditumbuk
4 ulas bawang putih, ditumbuk
1 inci halia, ditumbuk
Satu peket rempah kari Adabi, dibuat pes
Satu sudu makan cili boh (kalau tak suka pedas, tinggalkan)
1 cawan santan cair, dibancuh dengan sesudu makan asam jawa.
2 sudu makan gula merah/ kabung/ melaka (atau kalau di Kelantan dipanggil "manisan")
Garam secukup rasa
Minyak untuk menumis

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Rebus bahan A sehingga masak, dan renihkan selama setengah jam, kemudian ambil ikan sahaja dan ketepikan.
- Pijarkan minyak di dalam periuk
- Tumiskan bawang, bawang putih dan halia, sehingga naik bau
- Masukkan rempah kari dan cili boh (jika guna) dan goreng sehingga keluar minyak
- Masukkan santan cair yang telah dicampur dengan asam jawa dan ikan (ketepikan sekeping untuk sambal kelapa). Biarkan mendidih
- Masukkan santan pekat dan asam gelugor
- Bila mendidih masukkan gula merah
- Masukkan garam dan sesuaikan rasanya (kalau sudah masam, keluarkan asam gelugor)
- Biarkan renih selama 15 minit sebelum dihidangkan bersama nasi dagang.

Sambal kelapa untuk Nasi Dagang

Bahan-bahan:

Kelapa parut (sebiji), disangrai sehingga perang
4 sudu makan gula kabung (manisan)
Sekeping ikan tongkol rebus, asingkan isinya sahaja

Cara memasak:

- Tumbuk semua bahan-bahan sedikit demi sedikit. Pastikan kelapa tidak pecah minyaknya.
- Kalau tidak suka terlalu manis boleh kurangkan gulanya. Hidangkan nasi dagang dengan gulai ikan tongkol dan sambal kelapa.
- Boleh juga dimakan dengan sambal tumis dan acar timun.

NASI DHAL BERSAMA MAJERIN

Bahan-Bahan

2 tin susu beras basmati (direndam selama 20 minit)
 $\frac{3}{4}$ cawan dal kacang kuda (direndam selama 30 minit)
Sedikit badam dan gajus
 $\frac{3}{4}$ tin susu cair carnation
1 $\frac{1}{4}$ tin air
1 cube ayam
2 biji bawang (di mayang)
6 batang lobak kecil (dipotong ikut suka)
1 cawan majerin yang dicairkan dicampur dengan minyak sayuran
1 sudu makan halia yang dikisar

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

½ sudu makan lada putih
Sedikit cengkih, kayu manis, buah pelaga
Beberapa helai daun ketumbar
2 batang serai di titik
Garam secukupnya

Cara Cara

- Panaskan minyak dalam periuk dan masukkan 2 biji bawang yang di mayang, cengkih, kayu manis, buah pelaga, halia kisar, bawang putih kisar dan lada putih, badam dan gajus
- Apabila agak wangi masukkan beras, kacang dal, lobak, susu cair, stock ayam dan air
- Di gaul kesemuanya dan ditutup periuk hingga nasi masak.

NASI GORENG

Bahan-Bahan

2 mangkuk nasi (digaul rata dengan sedikit garam)
1 sudu besar serbuk perasa ayam
200g udang (dibersihkan)
200g isi ayam (dipotong kecil)
2 sudu besar kicap cair
2 biji telur
2 sudu besar sayur campuran
1 sudu kecil serbuk lada putih
minyak secukupnya
1 batang daun bawang (dihiris)

Cara Cara

- Panaskan sedikit minyak lalu goreng ayam. Kemudian masukkan udang dan telur.
- Masukkan nasi dan gaul hingga rata. Masukkan kicap cair, serbuk perasa ayam dan serbuk lada putih.
- Masukkan sayur campuran dan daun bawang.

NASI GORENG SAYURAN

Bahan – bahan

800 g nasi putih
1 sudu besar kismis
12 biji buah prune tanpa biji
75 batang Kai Lan dipotong kecil

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

4 biji cendawan butang dipotong dadu
2 keping cendawan hitam dipotong dadu
1/4 sudu teh garam
1 sudu besar kicap cair
1/4 sudu teh serbuk lada putih

Cara membuatnya

- Panaskan minyak, masukkan batang Kai Lan, cendawan butang, cendawan hitam dan goreng hingga masak. Campurkan nasi dan goreng hingga sebat.
- Masukkan perasa dan gaul rata. Angkat dan hidang.
- Apabila menghidang taburkan kismis dan buah prune

NASI MINYAK BERKISMIS

Bahan – bahan

700 gram beras
100 gram bawang besar dihiris
50 gram halia dihiris
50 gram bawang putih dihiris
30 gram daun pandan
Kayu manis
Buah pelaga
Bunga cengkih
200 gram minyak sapi
300 gram susu segar
Garam secukup rasa

Cara membuatnya

- Bersihkan beras dan toskan airnya.
- Panaskan minyak sapi dan tumiskan bawang besar, halia, bawang putih bersama kayu manis, buah pelaga, bunga cengkih dan daun pandan.
- Masukkan beras ke dalam periuk tumisan, kemudian masukkan air dan susu segar serta garam.
- Tutup periuk tetapi hendaklah dikacau sekali sekali dengan api perlahan.
- Selepas masak dan sedia untuk dihidangkan, taburkan kismis di atasnya.

NASI NENAS

Bahan-Bahan

1 biji bawang hana besar
2 biji bawang putih

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 sudu makan serbuk kunyit – kisar dan tumis hingga wangi
1 sudu makan gula
1 buku stok ayam
50gm udang kering

Cara Cara

- Bersihkan 2 cawan beras dan letak di dalam rice-cooker. Masukkan 2 cawan air dan bahan-bahan yang dikisar tadi, biarkan masak. Nenas dibelah dua, dan keluarkan isinya.
- Setelah nasi masak, masukkan nasi ke dalam nenas yang telah dibuang isinya, Tabur dengan kepingan ayam dan bawang goreng.

NASI PAPRIK

Bahan-bahan

½ ekor ayam - dipotong kecil2
4 ulas bwg merah - ditumbuk
2 ulas bwg putih - ditumbuk
1 labu bwg besar - dimayang
2 btg serai - dititik
2 biji buah tomato - dipotong 4
5 biji cili padi (depends, kalau suka pedas boleh tambah lagi)- ditumbuk
2 biji limau kasturi - diambil jusnya
5 helai daun limau purut - carik-carikkan
bunga kobis, kacang buncis/panjang, karot dan jagung muda
sedikit sos tomato, sos cili, sos tiram dan kicap manis
bahan2 perasa

Cara-cara

- Panaskan kualiti. gorengkan ayam (agak2 sampai masak, jgn terlalu garing).
- Masukkan bawang merah, bwg putih dan cili yg ditumbuk, kacau sekejap.
- Masukkan sos tomato, sos cili, sos tiram dan kicap manis. Biarkan mendidih sekejap dan masukkan pula sedikit air. masukkan serai, daun limau purut dan sayur-sayuran.
- Bila dah mendidih, masukkan bwg besar dan buah tomato. semasa menghidang, perahkan limau kasturi.

NASI PAPRIK (2)

Bahan-bahan:

5 pinggan nasi putih panas
1/2 kilo isi ayam/daging

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

6 biji cili api, dihiris
3 ulas bawang merah, dimayang halus
2 ulas bawang putih, dimayang
1/2 btg serai dihiris
5 sudu sos cili
2 sudu sos tomato
1 sudu sos tiram
3 btg kacang panjang dipotong
2 sudu bawang goreng
Garam secukup rasa
sedikit minyak masak

Cara memasak:

- Panaskan minyak dan tumis bawang merah dan bawang putih. Bila kekuningan, masukkan cili api. Masukkan sos cili, sos tomato, sos tiram, serai dan sedikit air selepas menggelegak, masukkan isi ayam/daging.
- Masukkan garam secukup rasa kemudian kacang panjang dan nasi putih. Goreng selama 3 minit. hidangkan.

NASI TOMATO

Bahan-bahan

3 tin susu beras - direndam lebih kurang 15 minit
5 sudu besar susu cair
1/2 tin tomato heinz

Bahan untuk menumis:

5 ulas bawang merah - dimayang
5 ulas bawang putih - dimayang
sedikit buah pelaga, kulit kayu manis, bunga cengkih dan bunga lawang
sedikit halia - dimayang
daun pandan
sedikit minyak sapi

Cara-cara

- Tumis minyak sapi, masukkan bahan-bahan yang hendak ditumis bila sudah naik bau masukkan tomato serta susu cair kemudian masukkan beras dan air.
- Bila nasi sudah kering masukkan pula kismis jika anda suka.

2. MEE

CLAYPOT YEE MEE

Bahan-bahan

Daging ayam (agak-agak aje nak banyak mana)

1 ketul yee mee

Fish cake

fish ball

2 ulas bawang putih (dicincang halus)

Beberapa helai daun sawi

1 biji telur ayam (utk seorang makan)

3 sudu makan minyak bijan (minyak bijan ni penting utk menentukan claypot yee mee kita sedap)

1 atau 2 kiub ayam ikut suka

Cili api

Kicap cair

Sayuran lain boleh juga dimasukkan spt lobak merah, cendawan kering (direndam dahulu sampai lembut) dan bunga kobis.

Cara-cara

- Dalam bekas lain tumiskan bawang putih sampai wangi. Lepas tu masukkan ler minyak bijan, sayuran, segala fish dan Yee mee serta telur tadi kedalam kuali.
- Jangan lama-lama sangat agak-agak Yee mee dah lembut dan telur dah masak.
- Kalau gunakan claypot lagi sedap caranya sama aje cuma calypot digantikan dgn kuali itu aje.
- Dah siap bolehlah dihidangkan dengan cili api yang dipotong-potong ikut suka dicampurkan dgn kicap cair (sambal cili ni buat dalam bekas lain tau) macam tengok kat kedai makan tu.

KWAY TEOW MIKRO

Bahan-Bahan

1 paket kway teow

250g isi ayam

1 sudu besar bawang putih kisar

1 sudu besar sos tiram

1 biji bawang besar (dihiris bulat)

2 batang cili dihiris

garam secukup rasa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

½ sudu kecil serbuk lada putih
½ sudu kecil serbuk lada hitam
1 sudu besar kicap pekat manis
2 sudu besar kicap cair
2 sudu besar minyak
½ batang lobak merah dihiris panjang
1 batang cili merah dihiris sebagai hiasan

Cara Cara

- Letakkan minyak di bekas khas dan letakkan juga bawang putih dan isi ayam. Gaul hingga rata lalu masukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro selama 6-9 minit pada suhu sederhana panas.
- Selepas itu, masukkan kway teow, sos tiram, kicap cair, garam, kicap manis, lada putih dan hitam dan lobak. Gaul lagi sehingga semuanya rata.
- Masukkan ke dalam ketuhar gelombang mikro selama 90-120 saat pada suhu sederhana panas.

LAKSA JOHOR

Bahan-bahan

Spagetti 1 paket (direbus)
1 kilo ikan kembung / parang - direbus (ambil isi)
1 1/2 paket kecil serbuk kari ikan
(dicampurkan dengan sedikit santan cair)
15 ulas bawang merah }
5 ulas bawang putih }
3 inci Lengkuas } dikisar halus (A)
3 batang serai }
300 gm udang kering (dikisar) (B)
150 gm ikan kurau kering (dibakar dan di kisar) (C)
kerisik
Santan kelapa
Garam dan serbuk perasa

Cara-cara

- Tumis bahan A hingga naik bau dan masukkan rempah kari.
- Tumis hingga garing Masukkan bahan kisar B dan C Masuk isi ikan, gaul sebati dan masukkan santan Bila kuah dah mendidih, masukkan kan kerisik.
- Biar kuah masak lama sikit agar rasanya sebati.
- Untuk pengetahuan, kalau kuah disimpan semalaman, rasanya lagi sedap

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Untuk Ulam

Taugeh
Daun kesom & Daun selasih
lobak asin
sambal belacan
timun dipotong ikut keliling dan dipotong halus -
(bukan seperti buat laksa asam)
Limau kasturi

MAKARONI BAKAR

Bahan-bahan

1 paket macaroni (dicelur dalam air panas sehingga kembang dan ditoskan)
¼ kati daging cincang
1 tin susu cair/ideal milk(besar)
1 tin air

4 biji telur (dipukul)

5 biji bawang merah
3 biji bawang putih
1 inci halia
(semua ditumbuk)

sedikit daun sup dan daun bawang
sedikit bawang goreng
3 sudu rempah daging
minyak utk menumis

Cara Membuatnya

- Tumis bawang dan rempah hingga kuning.
- Masukkan daging cincang dan goreng sehingga sebat.
- Masukkan makaroni dalam bekas pembakar dan tuangkan adunan daging. Gaul rata. Masukkan susu, kacau rata.
- Pecahkan telur dan pukul sedikit kemudian tuang atas macaroni. Ratakan (jgn dikacau)
Hias dengan daun sup dan bawang goreng.
- Bakar dgn api yg sederhana.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

MAKARONI GORENG

Bahan-Bahan

500g makaroni (sudah direbus)
250g daging cincang
2 sudu besar gula madu
2 sudu besar sos tomato
2 sudu besar kicap cair
½ sudu kecil serbuk lada putih
1 biji bawang besar dihiris
minyak secukupnya
garam secukup rasa
2 sudu besar mentega
1 sudu besar bawang putih dikisar
½ sudu kecil serbuk buah pala
daun sup dan daun bawang secukupnya (hiris halus)
100g udang
100g lobak merah dihiris

Cara Cara

- Perapkan daging cincang dengan kicap cair dan gula madu.
- Panaskan sedikit minyak dan goreng daging. Masukkan sedikit mentega, serbuk lada putih, garam dan sos tomato. Gaul rata sebelum diangkat.
- Panaskan minyak di kuah baru dan tumis bawang putih kisar. Kemudian masukkan bawang besar diikuti dengan udang dan makaroni.
- Masukkan serbuk buah pala, serbuk lada putih dan sedikit mentega.
- Akhir sekali masukkan lobak merah dan daun sup dan daun bawang.
- Hidangkan makaroni dengan meletak daging cincang di atasnya.

MEE BANDUNG

Bahan-bahan (untuk 4 orang makan)

Mee / Meehoon
3 biji bawang merah (dihiris nipis)
3 ulas bawang putih (dihiris nipis)
2 keping tauhu (digoreng dan dipotong nipis)
RM 2 udang kering
1/2 kilo daging (dikisar halus bersama udang kering)
1/4 botol sos tomato
2 biji tomato
RM1 sayur sawi (dipotong-potong)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 bekas kecil (bulat) cili giling - yang selalu didapati di pasar malam. Ikut citarasa, jika suka pedas tambah lagi
50 sen daun bawang (dimayang kecil-kecil)
2 camb tepung jagung (untuk melikatkan kuah - dibancuh dengan air dahulu agar tidak berketul-ketul)
2 biji limau kasturi
4 biji telur
200g udang

Cara-cara

- Tumiskan bawang putih dan merah Apabila bawang kekuningan masuk cili dan kacau hingga cili masak.
- Masuk daging yang telah dikisar bersama udang kering tadi. Masukkan air secukupnya.
- Apabila daging telah empuk, masukkan udang dan tahu goreng Masukkan tomato dan telur Masukkan air tepung jagung Kacau sekali sekala.
- Apabila sudah sebat dan masak masukkan sayur sawi Masukkan garam dan gula secukup rasa.
- Bihun/mee tidak dicampurkan sekali kerana cepat meresap kuah. Oleh itu, bihun/mee direbus seketika/dicelur
- Untuk menghidangkan tabur daun kedalam mangkuk berisi kuah bandung Sebelum memakan perah sedikit air limau kasturi kedalam hidangan ini mengurang atau melambatkan rasa mual. Kalau kuat masam boleh perah banyak.

MEE BANDUNG MUAR (RESEPI ASLI MUAR)

Bahan-bahan:

1 kg mee kuning
10 tangkai cili kering (buang biji dan rebus, toskan)
1 labu bawang putih (diketuk)
5 biji bawang merah
½ cawan udang kering, direbus dengan secawan air (alternatively boleh guna sotong rendam, rebus juga, ini style Mee Bandung Tanjung Agas, Muar)
½ cawan udang hidup
1 cawan daging rebus (dipotong nipis)
Sawi (sukatan ikut suka, potong anggaran 1 inci)
Kobis (sukatan ikut suka, hiris kasar)
¾ - 1 cawan gula pasir
3 - 4 cawan air rebusan daging
1 sudu makan sos tiram
Telur ayam (mengikut jumlah hidangan)
Garam secukup rasa
Minyak untuk menumis

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Lain lain perencah e.g. daging ayam, fishballs, sotong, bunga kobis, hati rebus boleh dimasukkan mengikut individual preference.

Daun sadri & daun bawang, jika suka (dihiris)

NOTA:

Mee bandung asli tidak mengandungi apa apa yang rasa masam, so, janganlah masukkan tomato puri/tomato sos/cili sos/asam jawa. Ini akan merosakkan keaslian rasanya. Ramai orang yang pandai-pandai modify mee bandung Muar ni by adding sour ingredients. Itu yang spoil tu.

Cara memasak:

- Blend cili kering, udang kering & air rebusannya, gula, bawang putih & bawang merah.
- Pijarkan sedikit minyak didalam kualiti
- Tumiskan bahan bahan yang dikisar. Jangan sampai garing
- Masukkan sos tiram
- Masukkan udang, daging rebus (dan bahan no. 15 jika ada).
- Masukkan batang sawi dan air rebusan daging dan garam. Biar sehingga pekat

Untuk menghidang (Mee bandung ni tak sedap masak in bulk, so kenalah "bancuh" sepinggan-sepinggan.)

- Ambil sedikit kuah (dan recahnya untuk satu orang makan)
- Panaskan kuah dan masukkan sebiji telur, sehingga separuh keras.
- Masukkan sayur dan bila agak lembut, masukkan mee kuning untuk satu orang makan
- Masukkan kedalam mangkuk leper, telur letak diatas, taburkan daun sup & daun bawang, jika suka.
- Hidangkan.

MEE GORENG THAI

Bahan – bahan

1 kg Mee Thai Mah (Mee Chendol seakan-akan mee laksa tetapi pendek)

200gm isi ayam dipotong kecil

200gm udang sederhana (buang kulit)

Bahan Kisar

15 biji cili padi (dikisar halus)

4 ulas bawang putih (dikisar halus)

1 batang lobak dihiris halus

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

50 sen daun bawang (di potong 2")
30 sen daun kucai
3 kelopak kobis cina (Pek Chye) hiris
15 helai daun selasih
2 sudu makan kicap
2 sudu makan sos tiram
3 sudu makan sos ikan thai
garam & serbuk perasa secukupnya
sedikit air jika perlu
sedikit minyak untuk menumis

Cara-cara

- Panaskan minyak. Tumis bahan kisar hingga garing & masukkan isi ayam & udang.
- Setelah setengah masak, masukkan semua sos, garam & serbuk perasa dan kacau rata.
- Masukkan sayur & mee, sedikit air jika perlu dan gaul rata. Hidangkan semasa panas.

MEE HAILAM

Bahan-bahan

1 kg mie/kueh teow/mee hoon (6/8 orang)
6 biji bawang putih (tumbuk/penyekkan)
rencah ayam/udang/sotong
sos tiram
garam secukup rasa
6 biji cili api
3 sudu besar tepung jagung (cairkan dalam setengah cawan air sejuk)
sayur (kobis bunga/sawi/carrot/baby corn)

Cara-cara

- Tumiskan bawang putih dan cili api. Kalau dah garing letakan rencah, kemudian letak air 3 cawan dan garam secukupnya.
- Masukkan sos tiram setengah botol kecil. Kemudian masukkan air tepung jagung utk pekatkan kuah.
- Masukkan sayur2 an dan mie.

MEE HOON NAM PLA

Bahan-bahan

80 g mee hoon (dicelur)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

40 g dada ayam
20 g udang kering
20 g taugen
1 biji telur
1 sudu besar sos ikan
Garam secukup rasa

Bahan-bahan tumbuk

3 biji cili padi
1/2 biji bawang besar

Cara membuatnya

- Panaskan minyak masak dan tumiskan udang kering, cili padi, telur, dada ayam dan bawang besar.
- Masukkan mee hoon dan digaul rata. Kemudian masukkan taugen, garam dan sos ikan. Masak selama 5 minit.

MEE KUAH TOMATO

Bahan-bahan

600 g mee kuning
300 g daging yang dipotong kecil dan direbus
300 g udang
300 g sawi putih
5 kelopak kobis
1 tin kecil tomato puri
1 mangkuk air rebusan daging
1/2 sudu teh lada putih
2 biji bawang besar dihiris bulat
4 ulas bawang putih dikisar
12 tangkai cili kering dikisar
Setangkai daun sup dan daun bawang dihiris halus Garam dan gula secukup rasa

Cara membuatnya

- Panaskan minyak di atas kuahi, tumiskan bawang besar hingga wangi.
- Masukkan bawang putih, cili giling dan serbuk lada putih.
- Kemudian masukkan daging, udang, tomato puri dan air rebusan daging.
- Apabila mendidih masukkan kobis, sawi dan mee kuning. Kacaukan rata-rata.
- Masukkan daun sup dan daun bawang semasa menghidang. Anda juga boleh menambahkan bawang goreng atau cili jeruk jika mahu.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

MEE LABU

Bahan-Bahan

1/2 biji buah labu-dihiris
2 sudu udang kering
segenggam ikan bilis
1 mangkuk kecil taueh
2 ulas bawang kecil-dihiris
1 paket kecil mee kuning
sedikit minyak untuk menggoreng

Cara Cara

- Panaskan minyak, goreng ikan bilis. Ketepikan.
- Goreng hirisan bawang, apabila sudah kekuningan, masukkan udang kering, dan goreng beberapa minit.
- Masukkan hirisan buah labu, goreng seketika, kemudian masukkan air. Biarkan hingga mendidih.
- Masukkan mee kuning dan taueh, biarkan hingga masak, tetapi jangan tutup periuk.
- Ketika menghidang, taburkan ikan bilis diatas mee.

MEE REBUS

Bahan-bahan:

1 paket mee kuning - celur

Bahan sayuran:

50 sen Taugeh - celur
Sedikit daun sup - hiris nipis
Sedikit daun bawang - hiris nipis
Bawang goreng
4 keping tahu di goreng dan dihiris nipis.
5 biji Cili hijau - dihiris nipis
Limau nipis/limau kasturi - di belah dua
Telur rebus - belah dua

Bahan-bahan kuah:

Sedikit minyak untuk menumis
4 sudu cili kering yang di kisar
3 biji bawang merah - kisar

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

3 sudu lengkuas yang di kisar
4 batang serai dikisar halus
2 biji bawang putih - kisar
RM 3 udang kering - kisar - lagi banyak lagi sedap.
300gm udang hidup - direbus dan kisar halus
1 kg ubi keledak merah - direbus dan blender halus
3 sudu gula atau secukup rasa
garam secukup rasa
Sedikit ajinomoto
4 sudu sos tomato
Air - agak-agaklah

Cara memasak:

- Tumiskan bawang merah, bawang putih, lengkuas, serai, cili kering dan udang kering yang telah di kisar hingga naik minyak dan berbau wangi.
- Masukkan udang hidup yang dikisar dan air rebusannya sekali.
- Masukkan keledak yang telah dikisar dan tambahkan air secukupnya. bubuh garam, gula, aji, sos tomato.
- Biarkan mendidih dan siap untuk di hidang dan dimakan.....

MEE REBUS (2)

Bahan-bahan

1 bungkus Mee Kuning - dicelur sebentar

Bahan Untuk Ditabur

2 Keping Tauhu - digoreng
3 biji telur - direbus
1 biji cili merah - dihiris
daun bawang - dihiris
sedikit bawang goreng
1 biji limau nipis – dihiris

Bahan Untuk Kuahnya

1 kati tulang daging lembu - direbus
cili kering - dimesin
5 ulas bawang merah - dimesin
5 ulas bawang putih - dimesin
3 ketul ubi keledak/ kentang - direbus dan dimesin
1/2 tin tomato heinz
50 sen kacang tanah - digoreng dan ditumbuk jangan halus sangat

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

garam dan serbuk perasa

Cara-cara

- Panaskan minyak tumis bahan2 yang dimesin
- Bila sudah pecah minyak masukkan ubi keledak dan juga tulang daging lembu yang direbus itu
- Bila sudah mengelegak masukkan tomato heinz dan kacang tanah.
- Masukkan garam dan serbuk perasa.
- Bila sudah masak bolehlah dihidang dengan mee

MEE UDON DAN UDANG TEMPURA

Bahan-Bahan

Bahan untuk SOUP:

Beberapa hiris Celery
Beberapa hiris Lobak merah
Beberapa keping Cendawan shitake
Sedikit serbuk Ikan
Sedikit serbuk Pes mee so
Kepingan Ikan salmon
½ biji Bawang besar
2 ibu jari Halia - dihiris

Bahan untuk UDANG TEMPURA

5 ekor Udang - dibuang kulitnya dan dibersihkan
3 hiris Lada banggala merah dan hijau
2 biji Kuning telur- dikocok
7 keping Cendawan shitake
7 keping Hirisan lobak merah
Serbuk lada rogarushi
Tepung tempura

Cara Cara

Cara – Cara Untok Sup

- Rebus kesemua bahan selama ½ jam, kemudian keluarkan.
- Air rebusan tadi jangan dibuang, masukkan serbuk ikan dan pes mee so ke dalamnya, dan kacau rata.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara – Cara Untuk Udang:

- Bancuh tepung dengan kuning telur hingga sehati.
- Salut kesemua bahan dengan tepung tempura, kemudian celup pada bancuhan tepung dan goreng.

Cara menyediakan MEE UDON:

- Celur mee udon ke dalam air mendidih selama 1 minit.
- Tapis airnya dan masukkan ke dalam mangkok.
- Tuang soup, masukkan hirisan sayur dan tabur serbuk lada rogarushi serta bawang goreng di atasnya.
- Hidangkan bersama udang goreng tempura.

PASTA PENNE 3 WARNA

Bahan-Bahan

500 gm pasta penne 3warna
1 biji bawang besar - cincang kasar
2 sudu makan minyak zaitun
2 ulas bawang putih
2x425 gm tomato dalam tin-potong kasar
500 gm cendawan butang
2 sudu parsley segar -dicincang
garam dan serbuk lada hitam

Cara Cara

- Bersihkan cendawan, hiris tipis-tipis
- Panaskan minyak, tumis bawang dan bawang putih. Kacau selama 6 minit, kacau sekali-sekala hingga warnanya kekuningan. Kecilkan api, tutup kuali dan didihkan selama 15 minit.
- Masukkan tomato dan jusnya, serta cendawan. Biarkan mendidih. Kecilkan api, tutup kuali, dan didihkan selama 15 minit.
- Didihkan air di dalam periuk, masukkan pasta 3 warna, masak hingga lembut.
- Tos airnya, dan masukkan semula ke dalam periuk.
- Tabur parsley, garam dan lada hitam.
- Tuang sos ke atas pasta, dan gaul rata.

SPAGHETTI SEAFOOD

Bahan-bahan

1 packet Spaghetti direbus
2 ekor sotong dipotong kecil
400 gm udang hidup
6 ulas bawang putih dihiris
2 sudu kecil serbuk lada hitam
2 biji lada besar dihiris (capsicum)
5 biji lada merah dihiris
minyak zaitun 1 cawan
garam secukup rasa

Cara-cara

- Gorengkan bawang putih, lada besar dan cili merah selama 8-10 minit.
- Masukkan udang dan sotong.
- Kemudian masukkan lada sula, garam dan serbuk lada hitam.
- Masukkan spaghetti dan goreng selama 10 minit.
- Hiaskan dengan daun parsley.

STIR-FRIED BEE HOON WITH MUSHROOM

Bahan-Bahan

200 gm Beehoon –direndam hingga lembuk
1 sudu makan Tepung jagung – dicampur dengan air
300 ml Pati ayam

A)

1 ulas Bawang – dihiris
2 ulas Halia muda
2 ulas Bawang putih – ditumbuk

B)

2 sudu makan Sos tiram
1 sudu teh Minyak bijan
1 sudu makan Sos cili
1/2 sudu makan Lada hitam – ditumbuk

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

C)

100 g Cendawan oyster
100 g Cendawan Japanese
100 g Kailan
1 biji Telur

Cara Cara

- Panaskan minyak dan tumis bahan-bahan A hingga harum dan masukkan pati ayam.
- Masukkan bahan-bahan B dan biarkan ia mendidih.
- Masukkan serbuk perasa jika perlu.
- Masukkan bahan-bahan C.
- Setelah mendidih, tutup api dan masukkan telur.

3. AYAM

ARISA

Bahan-Bahan

1 ekor ayam (dibuang kulitnya)
2 mangkuk air
½ biji buah pala
1 tin oats kecil
1 ½ cawan minyak jagung/minyak sayur
1 cawan kacang pis
3 batang cili merah (dihiris)
2 batang daun sup dan daun bawang (dihiris)
½ sdt garam

Cara Cara

- Rebuskan ayam bersama dua mangkuk air dan ½ biji buah pala dan sedikit garam secukup
- rasa.
- Setelah empuk ayam, diangkat dan ditoskan ayam tadi. Kemudian disiat-siatkan isinya dan
- dikisarkan kasar sedikit.
- Air rebusan ayam tadi dipanaskan lagi hingga mendidih, setelah mendidih masukkan oats
- dan kacau masak dan sehati.
- Setelah masak oats tadi, masukkan isi ayam, minyak dan jagung gaul hingga rata dan pekat.
- Apabila nampak ianya bergetil dan diangkat dituangkan kedalam mangkuk kaca dan tekan
- sehingga rata.
- Taburkan kacang pis, lada merah, daun sup dan daun bawang diatasnya.

AYAM BERCILI MASAK KETUMBAR

Bahan-bahan:

1/2 kg ayam
Serbuk kunyit gaulkan
Sedikit garam
6 biji bawang kecil
3 ulas bawang putihditumbuk lumat
sedikit halia

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

4 sudu besar biji ketumbar
1 sudu kecil jintan manis di mesin halus
4 sudu besar cili mesin/cili boh
2 asam keping

Cara memasak:

- Goreng ayam sehingga garing. Setelah garing bolehlah diangkat dan ketepikan.
- Tumiskan bahan yang telah ditumbuk lumat sehingga naik bau kedalam minyak lebihan ayam tadi (agak-agak minyak dengan bahan yang hendak dibuat sambalnya).
- Masukkan cili mesin/cili boh sehingga pecah minyak.
- Kemudian masukkan ketumbar dan jintan manis yang telah dimesin. Jika nampak pekat tuangkan sedikit air (Gunakan api yang sederhana).
- Masukkan asam keping, sedikit garam dan sedikit gula. Kemudian masukkan ayam yang telah digoreng tadi dan gaulkan. Hidangkan

AYAM BERIANI

Bahan-bahan

1 ekor ayam dibelah empat
1 tin susu cair
2 sudu besar rempah beriani
1 sudu besar madu
sedikit daun pudina, tomato untuk hiasan
minyak sapi untuk menumis

Tumbuk

5 ulas bawang merah
5 ulas bawang putih
Sedikit halia

Cara-cara

- Bersihkan ayam dan goreng separuh masak.
- Tumis bahan yang telah ditumbuk hingga ada bau.
- Masukkan rempah beriani, cili, bawang goreng yang telah diramas, telur rebus, madu dan susu cair.
- Tambahkan sedikit air. Kemudian masukkan ayam.
- Tambah garam untuk menyedapkan rasa. Bila pecah minyak, baru padamkan api.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

AYAM GAJUS MIKRO

Bahan-Bahan

500 g isi ayam (tanpa kulit)
1 biji bawang besar dipotong bulat
2 sudu besar kicap cair
1 sudu kecil serbuk lada hitam
100 g kacang gajus goreng
1 biji lada jepun hijau dipotong dadu
1 biji cili merah dihiris
2 sudu besar minyak
5 sudu besar jus lemon
1 sudu besar mentega
1 sudu besar tepung jagung
1 sudu kecil serbuk perasa ayam
air secukupnya

Cara Cara

Cara untuk Memasak Ayam:

- Ratakan minyak di mangkuk mikro. Masukkan isi ayam dan gaul dengan 2 sudu besar jus lemon.
- Taburkan serbuk lada hitam dan bawang besar.
- Masak di dalam ketuhar gelombang mikro selama 9 – 12 minit pada panas sederhana.

Cara untuk membuat Sos:

- Campurkan secawan air dengan tepung jagung, mentega, serbuk perasa ayam dan 3 sudu besar jus lemon. Kacau hingga sebat.
- Masak di dalam ketuhar gelombang mikro selama 90 – 120 saat pada panas sederhana.

Cara untuk menyediakan Ayam Gajus Mikro:

- Tuangkan sos dan ratakan di atas ayam. Taburkan kacang gajus.
- Hidangkan dengan hiasan lada jepun dan cili.

AYAM GOLEK SERI PAHANG

Bahan-Bahan:

1 ekor ayam (dibersihkan)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

300 gm bawang merah (dikisar halus)
5 cm halia (dititik)
2 sudu besar rempah kari ayam 2 keping asam gelugur
2 biji kelapa parut (diperah 3 cawan santan)
Garam dan gula secukup rasa

Cara memasak:

- Satukan bawang merah, serai, serbuk kari, garam, gula, asam gelugur dan santan di dalam kuali yang besar, kemudian dididihkan perlahan-perlahan di atas api yang kecil selama 20 minit.
- Apabila kuah hampir pekat, masukkan ayam dan kacang dari semasa ke semasa sehingga ayam separuh masak.
- Angkat ayam kemudian panggang di atas bara api selama 10 minit. Semasa dipanggang, balik-balikkan ayam sambil disiram kuah yang selebihnya.
- Bila masak, bolehlah dihias mengikut citarasa tersendiri. hidangkan bersama minuman,

AYAM GORENG BERMADU

Bahan-bahan

1 ekor ayam seberat 1.5kg (dipotong lapan)
minyak untuk menggoreng
120g gajus

Perasa

1 sudu teh serbuk lada hitam
2 sudu besar madu
2 sudu besar kicap

Cara-cara

- Gaul ayam bersama serbuk lada hitam, madu dan kicap. Perap selama 1 jam.
- Panaskan minyak dan goreng ayam itu sehingga garing.
- Kemudian goreng pula gajus itu dan ketika menghidangkannya, tabur gajus itu ke atas ayam dan hiaskan dengan hirisan timun. Hidangkan panas-panas.

AYAM HITAM MANIS

Bahan-Bahan

4 ketul Paha ayam spring (tanpa lemak)
10 biji Shiitake cendawan

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

2 biji Kentang (bersama kulit)
2 sdm Campuran halia dan lengkuas yang telah digiling halus
1 biji Bawang besar (dimayang)
1 sdm Bawang putih dan kacang merah (digiling halus)
2 sdm Sos lada
2 sdm Kicap pekat manis
1 sdt Serbuk rempah tumis
1 gelas Air sejuk

Cara Cara

- Ayam digaul dengan halia, lengkuas, sos lada dan garam.
- Masukkan kentang, cendawan, bawang besar, bawang putih, sos lada, kicap, serbuk rempah dan digaul.
- Masukkam sedikit air dan masak selama 10 minit.

AYAM KEPAK MASAK MINYAK BIJAN

Bahan -bahan:

Beberapa ketul kepek ayam/drumstick ke apa2 lah
Sesame oil/Minyak bijan
Serbuk lada hitam
Fish sauce/Sos ikan
Bawang putih 5 ulas (Potong nipis2)
Sos tiram

Cara memasak:

- Lumurkan ketul2 ayam tu dgn minyak bijan, sos tiram, sos ikan (jgn banyak sesangat - secukup rase). Campurkan bawang putih yg dihiris. Perapkan lbh kurang 1 jam.
- Sejam kemudian angkat, taburkan serbuk lada hitam (terpulang ikut kepedasan).
- Panaskan oven, Masukkan dalam oven lbh kurang 30 minit. Setiap 10 minit hendaklah tambah sos ikan terhadap ketul ayam tadi.

AYAM KICAP

Bahan-Bahan

1 ekor ayam muda (dibuang kulit potong 12)
4 biji bawang besar (dikisar halus)
6 ulas bawang putih (dikisar halus)
3 sm halia (dikisar halus)
1 sdm serbuk lada putih

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

3 sdm kicap

2 sdm bawang kecil (untuk dibuat bawang goreng)

Cara Cara

- Gaulkan ayam bersama sedikit garam dan serbuk lada putih.
- Tumiskan bahan kisar. Masukkan ayam dan tuangkan sedikit air.
- Masukkan kicap, bawang goreng dan masak hingga kering.

AYAM KURMA

Bahan-bahan

600 gm ayam

2 biji ubi kentang dipotong empat

1 biji bawang besar dipotong empat

2 sudu besar kerisik

santan pekat semangkuk

gula dan garam secukup rasa

sedikit kayu manis dan bunga lawang

minyak untuk masak

Tumbuk

7 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

1 inci halia

1.5 packet kecil rempah kurma Adabi

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumiskan kayu manis dan bunga lawang.
- Masukkan bahan yang ditumbuk yang telah digaul rata bersama rempah kurma, tumis sehingga naik bau wangi.
- Masukkan ayam yang telah dipotong, kacau sehingga setengah masak.
- Masukkan santan pekat, kacau sekejap.
- Masukkan kerisik dan kacau rata, tunggu sehingga mendidih dan ayam masak sepenuhnya.
- Masukkan ubi kentang dan bawang yang dipotong, tunggu sehingga lembut.
- Masukkan garam secukup rasa serta sedikit gula.

AYAM MASAK BOTOK SERI SARAWAK

Bahan-Bahan

400 g isi ayam segar (dipotong mengikut sesuka hati)
2 batang serai
40 g bawang merah
40 g bawang putih
20 g halia
20 g lengkuas
20 g kunyit hidup
4 biji buah keras
5 ulas cili kering
1 sdm kerisik
4 helai daun kunyit
2 helai daun mengkudu
1 sdt gula
½ sdt garam
1 cawan susu rendah lemak
2 sdt minyak untuk menumis
2 helai daun pandan
2 batang buluh bersaiz sederhana (20 sm.) - panjang

Cara Cara

- Tumiskan serai, bawang merah, bawang putih, halia, lengkuas, kunyit hidup dan buah
- keras, kemudian, masukkan kerisik, cili kering, gula dan garam.
- Masukkan isi ayam tadi dan gaullah sampai sebat.
- Masukkan daun mengkudu dan daun kunyit, kemudian masukkan susu rendah lemak dan
- kacau sehingga sebat.

AYAM MASAK CENDAWAN ALA CINA

Bahan-bahan:

1/2 ekor ayam
8 keping Cendawan hitam - direndam 1/2 jam
1 inci halia - dihiris
1 biji bawang besar - dihiris
6 ulas bawang putih - dicincang
4 ~ 5 tangkai cili padi
Sedikit kicap lemak manis
Sedikit sos tiram

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Ayam dibasuh dan dipotong kecil2. Cendawan yang dah lembut ditoskan, buang tangkainya dan dipotong 4 (memanjang).
- Panaskan minyak dan tumis halia. Bila dah naik bau (halia dah kekuningan) angkat halia dan buang. Kalau tak buang pun tak apa.
- Masukkan bawang besar, bawang putih dan cili padi. Tumis hingga naik bau baru masukkan ayam. Kacau sekejap.
- Masukkan kicap dan sos tiram. Kuantiti kicap terpulang. Tak payah letak garam sebab sos tiram dah memang masin. Kalau untuk yang kuat masin, bolehlah letak garam sedikit. Kacau.
- Selepas tu, masukkan air secukupnya (dalam 2 cawan biasa).
- Bila dah mendidih baru masukkan cendawan. Kecilkan api dan biarkan hingga kuahnya pekat. (biasanya dalam 10 hingga 15 minit).

AYAM MASAK LOMAK CILI API NOGORI STYLE

Bahan-bahan:

1 ekor ayam (ayam kampung/ayam daging biasa (ayam bandar))
30 ulas cili api/padi (ikut suka - kalau tak tahan pedas boleh kurangkan sikit)
1 inci kunyit hidup
2-3 batang serai (dititik)
santan (dr sebiji kelapa)
2-3 ulas bawang putih & merah (utk ayam bandar saja - hilangkan bau hanyir)

Cara memasak:

- Tumbuk cili api + kunyit hidup + bawang putih & merah selumat2nya..
- Bahan (1) tadi digaulkan dgn ayam didlm kualiti beserta serai yang dititik
- Kecutkan ayam dengan bahan2 tadi supaya mesra hingga kering airnya
- Masukkan santan dan kacau supaya tidak terbit minyak
- Perisakan dgn garam (serbuk perasa tak perlu..nanti tak pure)
- Tunggu hingga kuah menggelegak dan lepas tu bolehLAH ditutup apinya..

Nota:

- Kalau suka kentang, boleh masukkan selepas masukkan santan kedalam kualiti dan kecilkan api supaya ia cepat empuk.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

AYAM MASAK MERAH

Bahan-bahan

1 ekor ayam kecil dipotong 8
3 sudu makan sos tiram
2 sudu makan tomato puree
1 sudu makan cuka
garam dan gula secukup rasa
garam dan gula secukup rasa

Tumbuk

10 sudu makan lada kisar
2 biji bawang besar
4 ulas bawang kecil
6 ulas bawang putih
sedikit halia
6 biji gajus
4 tomato biji (kisar asing dengan gajus)

Cara-cara

- Satukan ayam, air asam jawa, bahan-bahan yang dikisar dan bahan-bahan kisar keringdan masakkan atas api hingga air ayam kering.
- Masukkan santan, daun limau purut dan serai. Kacau hingga kuahnya pekat.
- Masukkan garam dan gula secukup rasa sebelum dihidangkan.

AYAM MASAK RENDANG BERLADA

Bahan-Bahan

1 ekor ayam - dipotong sederhana
20 tangkai lada kering - dikisar
10 ulas bawang kecil - dikisar
6 ulas bawang putih - dikisar
3 cm halia - dikisar
3 cm kunyit hidup - dikisar
3 cm langkuas - dikisar
4 batang serai - dikisar
500 ml santan
4 helai daun limau perut
2 helai daun kunyit
2 helai daun salam
Sedikit minyak untuk menumis

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

secukup garam

Cara Cara

- Panaskan minyak kemudian tumis bahan-bahan yang telah dikisar hingga garing.
- Masukkan ayam, santan dan garam secukup rasa.
- Gaul ayam dengan bahan tumisan tadi hingga sebat. Biarkan ianya mendidih hingga ayamnya betul-betul masak.
- Akhir sekali masukkan daun kunyit, daun salam dan daun limau perut.
- Taburkan bawang goreng sebelum menghidangkannya.

AYAM PANGGANG BERMADU

Bahan-bahan

1kg kepek ayam
1 senduk besar minyak bijan
2 senduk besar madu (kalau u suka manis, tambahkan lagi)
sedikit serbuk lada sulah (sesuka hati, siapa yang suka pedas, tambahlah lagi)
sedikit garam secukup rasa

Cara-cara

- Gaulkan ayam bersama madu, minyak bijan, serbuk lada sulah & garam hingga rata. Perapkan semalaman atau lebih dan selepas tu, boleh lah dipanggang ayam tu.....

AYAM PANGGANG SEDAP

Bahan-bahan

2 ekor ayam - 1.5 kg tiap-tiap seekor (dibersihkan dan dibelah dua)
3/4 cawan marjerin
2 biji bawang besar (diparut)
1.2 litre air
2 keping asam gelugur

Tumbuk

4 ulas bawang putih
2 inci halia
2 tangkai daun ketumbar (dicincang)

Perasa

garam & lada sulah secukup rasa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

air daripada 2 biji limau nipis
1 sudu teh buah pala parut
2 sudu teh kicap cair
2 sudu besar kicap pekat
garam secukup rasa
sedikit gula

Cara-cara

- Sapukan bahan perasa pada ayam hingga rata. Ketepikan ayam selama 2-3 jam.
- Panggang ayam sehingga perang keseluruhannya. Ketepikan.
- Pijarkan marjerin di atas api yang sederhana. Masukkan bawang besar dan goreng sehingga layu. Masukkan baki bahan kecuali daun ketumbar.
- Masukkan ayam. Biarkan mendidih perlahan-lahan sehingga ayam menjadi empuk dan hanya sedikit kuah sahaja yang tinggal. Tambahkan bahan perasa secukup rasa. Angkat kuah dari api.
- Sendukkan keluar dan hidangkan panas-panas. Hiaskan dengan daun ketumbar.

AYAM SATAY GORENG

Bahan-bahan

1 ekor ayam dipotong 8
3 cawan air
garam dan gula merah secukupnya
5 biji limau nipis

Tumbuk

3 biji bawang besar
8 ulas bawang putih
2 1/2 sudu makan cili kisar
1 susu makan ketumbar
2 batang serai
4sm lengkuas

Perasa

20g asam campur dengan 1/2 cawan air
100g kacang digoreng dan ditumbuk halus

Cara-cara

- Panaskan oven ke 175oC.
- Tumis bahan kisar selama 2 minit dan masukkan air asam. Masukkan kacang, setelah mendidih masukkan ayam.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan air sedikit demi sedikit sehingga kuahnya pekat. Masukkan garam dan gula merah.
- Bakar ayam selama 10 minit.

AYAM TANDOORI

Bahan-bahan

1 ekor ayam dipotong empat

Tumbuk

200g bawang besar

30g bawang putih

30g halia muda

Perasa

1 sudu teh pewarna kuning

1 sudu teh pewarna merah

200g jus limau

120g serbuk cili

10g garam masalayogurt asli

garam dan gula secukup rasa

Cara-cara

- Campurkan semua bahan untuk ramuan tandori pada ayam yang telah dipotong empat dibersih dan buang kulit.
- Perapkan dengan ramuan tandori untuk semalaman.
- Bakar dalam ketuhar tandori atau ketuhar biasa pada 230c untuk 20 minit. Sedia untuk dihidangkan.

KEPAK AYAM BERBIJAN

Bahan-Bahan

8 keping kepek ayam

sedikit halia

sedikit minyak bijan

sedikit kicap

sedikit serbuk lada hitam

sedikit garam

sedikit gula

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

- Perap kepek ayam dengan minyak bijan, kicap, serbuk lada hitam, garam dan gula selama 6 jam di dalam peti sejuk.
- Panaskan minyak, masukkan halia. Apabila kelihatan kering, masukkan minyak bijan, ayam yang telah diperap, gaul rata.
- Masukkan sedikit air, dan biarkan mendidih selama 5 - 7 minit, atau sehingga ayam empuk.

KURMA AYAM

Bahan-bahan

1 ekor ayam (dibersihkan dan dipotong kecil-kecil)
60g marjerin
3 cawan pati santan atau 1 tin susu sejat cair
3 biji tomato (dipotong empat)

Tumbuk

1 inci halia
3 sudu besar ketumbar
2 sudu besar lada sulah
2 1/2 sudu besar adas
2 sudu besar jintan putih
60g buah badam/biji gajus
3/4 cawan bawang merah hiris
5 ulas bawang putih (dihiris)
2 biji bawang besar (dihiris)
2 biji lada merah (dibelah memanjang)

Perasa

3 biji buah pelaga
2 inci kulit kayu manis
garam secukup rasa
air daripada 1 biji limau nipis

Cara-cara

- Pijarkan marjerin atas api yang sederhana dan tumis bahah giling selama 1 minit. Masukkan kesemua rempah kering dan goreng hingga naik baunya.
- Masukkan bawang merah, bawang putih, halia dan bawang besar. Goreng hingga layu, kemudian masukkan ayam dan gaul hingga rata.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan santan dan garam secukup rasa, kacau. Biarkan campuran itu mendidih, kemudian kecikan api. Didihkan perlahan-lahan dengan bertutup selama 5 minut.
- Masukkan lada dan masak hingga empuk. Angkat dari api.
- Campurkan air limau nipis dan sesuaikan rasanya. Sendukkan keluar dan hidangkan panas-panas dengan nasi putih.

MUSHROOM SPICY CHICKEN

Bahan-Bahan

700 gram kepek ayam
1 biji bawang besar
200 gram cendawan
2 biji kentang - didadu dan digoreng
1 tin kecil pes tomato
2 inci cassia
3 keping mace
Sedikit minyak untuk menggoreng dan menumis

Bahan untuk kisar :

6 btg lada merah
12 biji bawang kecil
3 ulas bawang putih
1 inci halia
1/2 keping belacan

Bahan untuk seasoning

1 sdt garam
2 sdt gula
250 ml air

Nota :

Perapkan ayam bersama 1 sdm serbuk ketumbar dan 1 sdt serbuk cumin selama 4 jam.

Cara Cara

- Panaskan minyak kemudian goreng ayam sehingga setengah masak dan ketepikan.
- Tumiskan bahan kisar sehingga wangi bersama 4-5 sdm minyak.
- Masukkan cassia, mace, bawang, ayam, cendawan, pes tomato dan kentang dan biarkan sehingga ia garing.
- Masukkan air seasoning dan masak sehingga ayam empuk.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

OPOR AYAM

Bahan-bahan

1 ekor ayam dipotong 8
3 camca besar air asam jawa pekat
3 cawan santan ambil daripada sebiji kelapa
2 helai daun limau purut
3 batang serai
garam dan gula secukup rasa

Tumbuk

4 camca besar ketumbar disangai dahulu
1 camca besar jintan manis disangai dahulu
5 biji buah keras

Cara-cara

- Satukan ayam, air asam jawa, bahan-bahan yang dikisar dan bahan-bahan kisar kering dan masak atas api hingga air ayam kering.
- Masukkan santan, daun limau purut dan serai. Kacau hingga kuahnya pekat.
- Masukkan garam dan gula secukup rasa sebelum dihidangkan.

PAPRIK AYAM

Bahan-bahan

300gm ayam dipotong kecil dan dibersihkan
sehiris halia
beberapa helai daun limau purut
bunga kobis, acang panjang, karot, putik jagung
garam dan gula secukup rasa

Tumbuk

3 biji cili merah
4 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih

Cara-cara

- Ayam direbus bersama halia, sedikit garam. Air jangan terlalu banyak.
- Tumiskan bahan yang ditumbuk sehingga masak dan nampak minyak dah naik, agak2 macam dah nak kering.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan ayam bersama air rebusannya. Kalau nak berkuah masukkan air. Oleh kerana ayam dah direbus kita tak perlu masak terlalu lama.
- Masukkan daun limau purut bersama-sama sayur yang dah dipotong.
- Agak sayur tak terlalu keras, dan dah bau daun limau purut, bolehlah angkat dan hidangkan.

PAELLA AYAM

Bahan-Bahan

6 keping ayam
1/2 biji lada benggala
1 sudu tepung gandum
1 camca paprika
1/4 cawan minyak zaitun
100 gm mentega
1 biji bawang besar -potong dadu
2 biji kentang- potong dadu
3 ulas bawang putih- cincang halus
1 cawan kacang kuda
10 biji cendawan butang
2 camca koma-koma
1 camca serbuk kunyit
segenggam daun ketumbar
4 tangkai daun bawang-di hiris
2 cawan beras Arborio atau Basmati
3 cawan stok ayam
garam secukup rasa
2 biji kentang- potong dadu
3 ulas bawang putih- cincang halus
1 cawan kacang kuda

Cara Cara

- Panaskan minyak zaitun dan mentega. Goreng ayam yang telah dilomor dengan serbuk paprika dan tepung gandum.
- Masukkan bawang besar, bawang putih dan cendawan, tumis sebentar. Masukkan bahan-bahan yang lain. Kacau sebentar dan tuang air rebusan serta garam. Masak sehingga air kering. Tutup dengan kertas timah, kecilkan api dan biarkan masak selama 10 minit.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

RENDANG AYAM

Bahan-bahan

1 ekor ayam (potong 12)
3 biji kelapa parut
1 helai daun kunyit
2 batang serai (titik)
sedikit garam

Tumbuk

15 biji cili kering
10 ulas bawang merah
5 ulas bawang putih
5 sm halia
8 sm lengkuas
20 biji lada hitam
20 biji cili padi

Cara-cara

- Masukkan bahan giling kedalam kuali bersama-sama 3 mangkuk pati santan, daun kunyit dan serai.
- Bila mendidih masukkan ayam dan garam. Masak hingga empuk ayamnya.

SOTO AYAM

Bahan A

1 ekor ayam di potong ikut suka
3 biji bawang besar (potong 4)
5 ulas bawang putih (di ketuk je)
2 inci halia (di mayang)
2 ketul sub bunjut (cap apa pun tak kisah)
sedikit kayu kayan (bunga cengkeh, bunga lawang, kayu manis)

Cara memasak:

- Semua bahan A nie hendaklah direbus
- Bila ayam dah empuk dan semua bahan tu dah sebatu masukkan la garam, pak aji, gula sikit.

Bahan B

10 bijik bawang merah

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Bawang ni di goreng dengan minyak baru (minyak yang belum digunakan) minyak ni agak2 jangan banyak sangat
- Bila dah kuning tuangkan bawang ngan minyak tu kedalam sup yang dah masak tu.
- Tutup periuk sup supaya naik bau wangi bawang.

Bahan C

Daun sup dan daun Bawang
Di potong dan masukkan dalam sup tu.

Bahan-bahan Sambal kicap

20 bijik cili api
2 bijik limau kasturi (kalau limau nipis 2 belah)
2 ulas bawang putih
kicap
sikit gula

Cara:

Tumbuk cili ngan bawang putih , bila dah lumat
Masukkan dalam mangkuk, selepas itu tuang kicap, gula dan perahkan limau.
Sedia untuk dimakan

URAP AYAM

Bahan-Bahan

8 btg lada merah - dikisar
4 btg cili padi - dikisar
8 biji bawang merah - dikisar
3 ulas bawang putih - dikisar
2 btg serai - dikisar
2 helau daun limau - dikisar
6 biji buah keras - dikisar
1/4 cawan minyak sayur
3 sdm sos ikan
4 sdm gula jawa / melaka
2 biji limau nipis - diambil jusnya
Santan dari sebiji kelapa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Bahan-bahan untuk urap :

2 keping tahu - didadu dan digoreng
1/2 biji timun - dihiris
4 keping tempe - didadu dan digoreng
1/4 biji nenas - dihiris
10 btg kacang panjang - dihiris dan dicelur
2 helai daun kunyit - dihiris
8 keping isi ayam - dipotong dan digoreng
1/2 biji kelapa - diparut dan digoreng
1 cawan bawang goreng
1 ikat kangkong - dipotong dan dicelur

Cara Cara

- Panaskan minyak dan tumis bahan yang dikisar sehingga wangi.
- Masukkan santan dan biarkan ianya mendidih sampai pekat.
- Kemudian masukkan gula jawa, sos ikan dan jus limau.
- Padamkan api, sejukkan sos tadi sebelum digaulkan dengan bahan-bahan urap tadi.

4. DAGING

BLACK PEPPER STEAK

Bahan-bahan:

1/2 kg daging (sebaik-baiknya batang pinang)
5 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
1/2 inci halia
1 sudu teh lada hitam biji (boleh juga ganti dengan 1/2 sudu teh lada serbuk, tapi rasanya kurang oomph!)
1 batang lobak merah (dihiris menyerong setebal 1/2 inci)
1/2 cawan kicap manis
1 cawan air
1 ulas bawang besar (dihiris membulat setebal 1/4 inci)
1/2 cawan cendawan butang (kalau yang sebiji-sebiji tu, belah dua. Kalau yang dah siap hiris, tak payah buat apa-apa lagi dah)
1 biji buah tomato (dibelah 4 atau 6)
1/2 sudu teh tepung jagung dicampur dengan 2 sudu besar air (untuk memekatkan kuah)
1/2 sudu teh gula atau secukup rasa
2 sudu besar minyak masak

Cara memasak:

- Daging dihiris lebar dan setebal 1/2 inci. Bersihkan dan ketepikan.
- Kisar halus bawang merah, bawang putih, halia dan lada hitam.
- Masukkan daging, bahan dikisar, lobak merah, kicap manis dan air ke dalam periuk yang dalam.
- Masak atas api sederhana / kecil sehingga daging empuk (pastikan kuahnya tak kering dan tambah air, jika perlu).
- Sementara daging dimasak, goreng bawang besar hingga layu. Angkat dan ketepikan. Ulangi langkah ini dengan buah tomato.
- Apabila daging dah empuk, masukkan bawang besar dan tomato berserta minyaknya, cendawan butang, campuran tepung jagung dan gula secukup rasa.
- Masak atas api kecil selama 3 - 5 minit lagi.
- Siap untuk dihidang.

Tips:

Stik ini enak dimakan bersama "garlic toast" dan french fries.

DAGING DENDENG

Bahan-bahan

500 gm daging lembu
1 biji kelapa parut
2 biji telur ayam
5 sudu makan tepung kanji
3 sudu makan gula pasir
garam secukup rasa
2 sm lengkuas dititik

Tumbuk

5 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
1 sudu kecil jintan
2 sudu kecil ketumbar
4 biji cili merah

Cara-cara

- Potong sebesar ibu jari dan ketuk daging sehingga lembut.
- Gaul daging bersama rempah yang telah dikisar. Perak selama 10 minit.
- Tuangkan kelapa parut, kemudian kacau biar sehati bersama daging dan rempah.
- Kacau telur dan masukkan bersama tepung kanji dan kacau lagi.
- Goreng daging dalam minyak yang panas sampai warnanya kelihatan kekuningan barulah diangkat.

DAGING GORENG KETUMBAR

Bahan-bahan

250 g daging batang pinang
1 sudu besar minyak jagung
2 ulas bawang putih dihiris
2 sudu kecil serbuk ketumbar
Garam secukup rasa
1/2 sudu kecil lada hitam
Sedikit daun ketumbar

Cara membuatnya

- Potong daging nipis-nipis dan rebus hingga lembut.
- Panaskan minyak di dalam kualiti dan tumis bawang putih hingga kekuningan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Sejat daging dan goreng dengan bawang hingga garing.
- Taburkan serbuk lada hitam, garam dan lada hitam.
- Masukkan daun ketumbar dan angkat

DAGING GORENG PATTAYA

Bahan-bahan

500 gm daging "Top Side" bahagian peha dihiris nipis
1 labu bawang besar dihiris nipis
4 helai daun limau purut
beberapa helai daun selasih (Thai Basil)
segenggam daun ketumbar dicincang kasar
1 batang serai dititik
2 tangkai daun bawang dihiris nipis
sedikit gula
minyak untuk menggoreng

Tumbuk

3 ulas bawang putih
10 batang cili padi
2 batang cili merah

Perasa

2 sudu besar sos ikan
1 sudu besar sos tiram

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumiskan serai, cili padi dan cili merah sampai wangi.
- Masukkan daging, sos tiram, sos ikan, sedikit gula dan bawang besar.
- Sebelum diangkat masukkan daun limau purut, selasih dan ketumbar.

DAGING MASAK ARAB

Bahan-Bahan

1/2 kilo daging kambing dipotong kecil
1/2 kilo bawang besar dipotong bulat
2 sudu besar kicap masin
2 sudu besar minyak sapi
2 sudu kecil lada hitam
sedikit garam dan gula jika suka

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

- Masukkan semua bahan dalam periuk, masak daging hingga empuk dan pekat, di atas api yang kecil.
- Hidang bersama roti perancis atau roti naan.

DAGING TACO

Bahan-bahan

500 gm daging cincang
2 biji bawang besar kuning dipotong dadu
4 biji bawang putih dicincang
1 peketerbuk taco (boleh dijumpai di pasaraya seperti carrefour)
8 keping tortilla (roti seperti capati)
1 tin besar tomato yang telah dibuang kulit dalam tin (tomato ini diasingkan kepada dua bahagian dengan nisbah 1:2)
Parutan keju cheddar

Bahan-bahan sos

2 bahagian tomato dalam tin
1 biji bawang besar dikisar
2 biji bawang putih dikisar
1/2 sudu kecil rempah thyme dan basil

Cara membuat sosnya.

- Tumiskan bawang besar dan bawang putih yang dikisar.
- Masukkan tomato dan rempah thyme dan basil.
- Biarkan ia pekat dan perasakan ia dengan garam dan gula.

Cara membuatnya.

- Tumiskan bawang besar yang didadu bersama bawang putih.
- Apabila telah naik bau masukkan daging cincang dan goreng. Masukkan sepeket taco seasoning mix.
- Masukkan 1 bahagian tomato.
- Tumis hingga pekat. Perasakan dengan garam dan gula.
- Setelah masak balutkan daging ke dalam tortilla dan susunkan ia dalam bekar pembakar.
- Kemudian lapiskan ia dengan sos tomato yang dimasak tadi.
- Taburkan keju cheddar parut ke atas lapisan daging dan tomato tadi.
- Bakarkan ia ke dalam oven yang bersuhu 180 darjah celcius selama 10 minit.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

NEHARI (KARI KAMBING KASHMIR)

Bahan-bahan:

1 camca besar garam masala
4 ulas bawang putih dicincang halus
2 cm halia dicincang halus sedikit garam
2 camca kecil serbuk cili
1 camca besar serbuk ketumbar
1/2 camca kecil serbuk buah pala
1 camca besar serbuk jintan kasar
1 camca besar paparika
4 labu bawang besar dihiris nipis
1kg daging kambing didadu (Bahagian kaki)
150ml Tairu
2 camca besar tomato puri
1/2 cawan kacang dhal direbus sampai lembut dan dimesin
1/2 cawan daun ketumbar dicincang halus
2 biji cili hijau dihiris
Minyak Vesawit untuk menggoreng
Air secukupnya
Garam secukup rasa

Cara memasak:

- Gaulkan daging kambing dengan sedikit garam dan garam masala dan goreng sebentar. Keluarkan dari periuk dan asingkan. Dalam periuk yang sama tumis bawang besar sampai kuning dan garing lalu di masukkan semula daging tadi.
- Masukkan semua bahan-bahan yang lain ke dalam daging kecuali dhal dan kacau rata dan dikecutkan selama 10 minit.
- Masukkan air dan Dhal didihkan sampai empuk. Tambahkan garam dan taburkan daun ketumbar dan cili hijau.

PENCOK DAGING

Bahan-bahan

1/2 kg. daging lembu
2 cawan pati santan
7 ulas bawang merah
2 - 3 sudu besar lada hitam
2 sudu besar kerisik (sebaiknya dibuat sendiri- tumbuk hingga keluar sedikit minyak sahaja)
3 biji limau kasturi
2 batang serai
1 inci lengkuas

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Sedikit garam

Cara membuatnya

- Potong daging besar-besar (anggaran 2" x 2")
- Rebus daging bersama serai dan lengkuas yang telah dititik serta sedikit garam.
- Setelah daging empuk, hiris nipis-nipis. Masukkan daging ke dalam sebuah bekas yang agak besar bagi memudahkan kerja-kerja menggaul.
- Hiris bawang merah.
- Tumbuk lada hitam hingga benar-benar hancur.
- Masukkan santan, bawang merah yang telah dihiris, lada hitam, kerisik, garam dan air limau kasturi ke dalam bekas yang berisi daging dan digaul mesra. Pastikan pencok berasa lemak, masin, pedas dan masam yang seimbang.

Nota:

Pencok Daging ini hendaklah dimakan segera atau dimasukkan ke dalam peti ais kerana ia menggunakan santan mentah

RENDANG DAGING

Bahan-Bahan

600 gm daging lembu tanpa minyak
2 g (2 keping) asam keping
25 g (3 sudu besar) minyak sayuran
200 ml. (1 cawan) air
20 gm (4 helai) daun kunyit, dihiris halus
1 sudu teh garam
75 g (½ cawan) isi kelapa untuk dibuat kerisik
2 cawan susu rendah lemak

Bahan-Bahan Untuk Digiling:

200 g (20 biji) bawang merah
25 g (5 sm.) halia
25 g (5 sm.) lengkuas
2 batang serai
10 g (10 tangkai) cili kering tanpa biji
20 g (4 ulas) bawang putih

Bahan Hiasan:

2 helai daun salad
2 biji tomato, dihiris

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

- Panaskan minyak dan masukkan bahan yang telah digiling.
- Bila garing, masukkan air dan biarkan mendidih.
- Masukkan asam keping dan diikuti dengan susu rendah lemak.
- Masukkan kerisik dan kacau sampai kering.
- Masukkan daun kunyit, garam dan gula.
- Hiaskan dengan daun salad dan tomato. Hidangkan.

RENDANG MINANG

Bahan-bahan

600 g daging lembu
200 g bawang besar
50 g bawang putih
2 cm lengkuas
80 g cili api
3 batang serai
2 cm kunyit hidup
2 1/2 biji kelapa, diperah santannya
3 keping asam gelugur
2 helai daun kunyit dihiris halus
Garam dan gula secukup rasa
5 biji bawang merah
4 ulas bawang putih

Cara membuat

- Rebus daging hingga empuk. Sejat air rebusan dan ketepikan daging.
- Kisar bawang besar, bawang putih, lengkuas, cili api, serai dan kunyit hidup. Gaul bahan dikisar tadi bersama daging hingga sebatu.
- Masukkan santan dan asam gelugur di dalam periuk bersama daging. Kacau rata menggunakan api sederhana. Masak hingga pekat dan kering dan masukkan garam dan gula serta daun kunyit.

RENDANG RAMADHAN

Bahan-bahan

600 gm daging lembu
1 litre santan dari 2 biji kelapa
50 gm kerisik
1 sudu makan jintan putih

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 sudu makan jintan kasar

Tumbuk

4 sudu makan lada kisar

2 biji bawang besar

6 biji bawang kecil

4 ulas bawang putih

2 sm halia

2 batang serai

2 sm lengkuas

garam dan gula

Cara-cara

- Masukkan daging, santan dan bahan-bahan kisar kedalam periuk dan masak hingga daging empuk.
- Masukkan kerisik, jintan putih dan jintan kasar. Masak hingga kuahnya agak kering.
- Masukkan garam dan gula. Rasa dan tambah perasa jika suka.

SHABSUKA

Bahan-bahan

1/2 kg daging kisar

4 sudu makan rempah kari

3 sudu makan bawang kisar

1 sudu makan cili kisar

1 sudu kecil bawang putih kisar

1 biji bawang besar dipotong dadu

sedikit halia dihiris

3 sudu makan tomato puree/sauce

5 biji buah tomato dipotong dadu

2 biji telur

1 tangkai cili hijau

Cara-cara

- Tumis rempah kari dan bahan2 yang dikisar.
- Dah garing, masukkan bawang yg telah dipotong dadu dan tomato sos, kemudian masukkan daging kisar.
- Agak-agak dah masak, taruk pula buah tomato. Barulah pecahkan telur.

5. IKAN

ASAM PEDAS IKAN PARI

Bahan-bahan

1600g ikan pari (dipotong enam)
1 tangkai bunga kantan (dipotong dua)
2 tangkai daun kesum
1 sudu teh garam
1 sudu teh gula
jus asam jawa (30g asam jawa dicampur dgn 1 liter air)

Tumbuk

6 batang lada merah
3 batang lada kering
1 sm kunyit hidup
1 sudu makan serai yg dihiris
4 hiris lengkuas
setengah biji bawang merah
6 biji bawang putih
1 sudu teh ketumbar
setengah sudu teh belacan

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumiskan bahan-bahan yg dikisar.
- Masukkan ikan pari dan masak sehingga kecut selama 2-3 minit.
- Masukkan bunga kantan yang dipotong dua serta daun kesum.
- Campurkan jus asam jawa dan biarkan hingga mendidih.
- Masukkan bahan-bahan perasa dan hidangkan bersama bunga kantan yang dihiris halus.

ASAM PEDAS TUMIS (MELAKA)

Bahan-bahan:

Ikan serkut/tenggiri/siakap/kembung/pari/sembilang/keli tapi masak asam ni kalau Melaka (sebelah merlimau) suka ikan parang rasanya lebih sedap ikan parang
7/8 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
sebesar ibu jari kaki belacan
kunyit hidup sebesar ibu jari tangan (boleh juga gunakan kunyit serbuk)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

air asam jawa
cili yang telah diblender(dapat yang digiling lebih sedap)
2 sudu besar kerisik(kelapa goreng)
sedikit halba
sedikit halia (sebesar separuh ibu jari)- agak-agak kuah dan ikan banyak mana.
garam secukup rasa
perasa ajinomoto jika suka.

Cara memasak:

- Kunyit hidup dan bawang putih ditumbuk lumat.
- kemudian masukkan bawang merah ..tumbuk separuh lumat...masukkan belacan tumbukkan juga.
- Panaskan periuk dan minyak untuk menumis.
- Setelah minyak panas masukkan halba (lebih kurang 4/5 biji)tak boleh banyak nanti pahit.halba untuk naik bau wanginya.
- Masukkan bawang merah,putih,belacan,kunyit,yang telah ditumbuk tadi.kacau.
- Masukkan cili yang telah diblender(7/8 sudu besar-tengoklah pekat ke cair cili mesin tu)kkacau sebatu masukkan kerisik.
- Tumiskan dengan api sederhana sehingga garing (macam buat sambal)atau cili berubah warna sedikit merah hitam.
- Setelah garing masukkan air asam jawa.tambah air biasa tengoklah nak kuahnya banyak mana /sesuai ngan ikan.
- Kacau biar bahan tumis tadi sebatu ngan kuah.
- Masukkan ikan.kemudian masukkan halia yang telah ditumbuk sedikit(usah ditumbuk lumat)atau dihiris halus.
- Didihkan kuah...masukkan garam dan perasa.

Tips :

- Masak asam sebenarnya rasa asam(masam kuahnya) dengan pedasnya mestilah seimbang.lkannya mesti segar.
- Gunalah ikan parang next time guna ikan lain...rasalah bezanya anda akan tahu....Tumisan lada dan bawangnya mesti garing (jangan sampai hangit) jika tak tak sedap...

BAWAL KAMPONG

Bahan-bahan

2 ekor ikan bawal sederhana (dibersihkan dan goreng garing)
1 batang serai dititik
1 cawan santan
2 helai daun limau perut
garam dan gula secukupnya

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Tumbuk

4 sudu makan cili kisar
lengkuas sebesar ibu jari
2 biji buah keras
10 biji bawang kecil

Cara-cara

- Panaskan minyak dan masukkan serai hingga wangi.
- Tumis bahan kisar hingga garing.
- Masukkan santan, garam, gula dan daun limau.
- Setelah mendidih, masukkan ikan.

BOTOK IKAN

Bahan-bahan

1 ekor ikan tenggiri yang sederhana
2 biji bawang besar
5 biji bawang kecil
5 ulas bawang putih
25 biji lada padi
sedikit belacan
6 biji buah keras
kunyit, halia dan cekur sebesar ibu jari
1 batang serai (dititik)
lengkuas sebesar ibu jari (dititik)
1 sudu makan ketumbar
1/3 sudu makan jintan halus
santan secukupnya dari 3/4 biji kelapa
garam dan perasa secukupnya

Cara-cara

- Siang dan bersihkan ikan. Dipotong sederhana.
- Kisar semua bahan kecuali serai dan lengkuas.
- Panaskan kuali. Setelah minyak panas, masukkan serai dan lengkuas.
- Tumis bahan yang dikisar sehingga garing.
- Masukkan santan, garam dan perasa.
- Setelah mendidih masukkan ikan.

FISH FILLET SOS CENDAWAN

Bahan-Bahan

4 keping fish fillet
1/2 camca garam
2 camca serbuk lada hitam
2 sudu makan jus limau nipis
1 sudu makan mentega
1 sudu makan kunyit

Bahan Sos Cendawan

50 gm bawang -cincang kasar
100gm cendawan butang-hiris tipis
75 ml susu cair
1 camca lada sulah
1 sudu makan mentega
Sedikit garam

Cara Cara

- Lomor fillet dengan garam, lada hitam, kunyit dan jus limau nipis. Perap 30 minit. Panaskan mentega, goreng fillet hingga kekuningan.

Untuk menyiapkan sos:

- Panaskan mentega, tumis bawang cincang dan cendawan hingga layu.
- Masukkan susu cair, kacau rata. Masukkan garam dan lada sulah.
- Masak hingga mendidih, siram dan tuang ke atas fillet.

GULAI NENAS IKAN KERING ORANG UTARA

Bahan-bahan:

1 paket serbuk kari ikan / ikan kering
1 biji nenas
Isi / tulang ikan talang kering
Santan
garam
bawang merah
daun kari
minyak untuk menumis

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak :

- Ikan talang direndam.
- Rebus nenas yang telah dipotong bersama-sama dengan serbok kari sehingga hampir kering dengan api sederhana. Kemudian masukkan santan dan ikan talang tadi biarkan mendidih.
- Ketepikan. Garam bubuh kemudian sebab gulai tersebut mungkin telah masin dari isi ikan talang tersebut.(Rasa dulu)
- Bawang merah dimayang kemudian ditumis didalam kuai bersama-sama dengan daun kari.
- Setelah garing masukkan bawang bersama-sama minyak tadi ke dalam gulai ikan tadi.
- Kacau sebentar kemudian tutup periuk tadi.
- Siap dan boleh dimakan.

GULAI TEMPOYAK IKAN KEMBUNG

Bahan-bahan

71 kg ikan kembung (dipotong dua)
1 ikat taugeh kasar
1 cawan tempoyak
1 batang serai 10 biji cili padi
Serbuk kunyit
Garam

Cara memasak

- Masukkan ikan yang telah dicuci ke dalam periuk bersama cili padi yang telah dikisar dan serai yang telah dititik.
- Tempoyak dibancuh dengan sedikit air supaya tidak terlalu pekat.
- Masukkan serbuk kunyit dan garam
- Apabila mendidih, masukkan taugeh. Sedia untuk dihidang.

IKAN BAWAL PANGGANG PERCIK

Bahan-Bahan

600 g Ikan Bawal Hitam
1 camca besar kicap pekat
1 camca besar minyak masak
1 camca besar air asam limau
1/2 cawan pati santan
Sedikit garam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Bahan-bahan digiling

5 biji cili merah, diasingkan
2 ulas bawang putih
5 biji bawang merah

Cara membuat

- Lumur garam pada keseluruhan ikan bawal hitam.
- Satukan kicap pekat, minyak masak, air asam limau, santan, bahan-bahan yang ditumbuk halus ke dalam mangkuk lain dan kacau sebati.
- Tuang campuran kuah tadi pada permukaan ikan bawal dan panggang di atas pemanggang.
- Lakukan sekali lagi hingga ikan bawal dapat meresap bahan-bahan kuah tadi.

IKAN BAKAR SUMBAT

Bahan-bahan

3 ekor ikan kembung (sederhana besar)
½ biji kelapa parut
daun pisang dan lidi
sedikit minyak

Tumbuk

5 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
6 tangkai lada kering (direndam dahulu)
1 inci halia

Perasa

garam secukup rasa
gula secukup rasa

Cara-cara

- Tumbuk lada kering, bawang merah, bawang putih dan halia hingga lumat.
- Kemudian masukkan kelapa dan tumbuk semula supaya sebati. Masukkan garam dan gula secukup rasa.
- Masukkan bahan-bahan tumbuk tadi ke dalam perut ikan yang telah dibersihkan.
- Sapukan sedikit minyak pada ikan. Bungkus ikan dengan daun pisang dan kemaskan dengan lidi.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Bakar sehingga ikan masak kira-kira 15 minit. Ikan siap dihidang. Sesuai dimakan dengan nasi.

IKAN KERAPU MASAK ASAM MANIS

Bahan-bahan A:

1 ekor ikan kerapu
120gram tepung jagung
1 biji telur ayam
Sedikit minyak
(untuk goreng)
Garam secukup rasa

Bahan-bahan B:

5 ulas bawang merah - dikisar
5 ulas bawang putih - dikisar
3cm halia
1 batang serai - dititik
1 helai daun pandan
3 sudu cili sos
1 sudu cili giling
Sedikit kunyit hidup
3 sudu tomato sos
3 cawan air
Sedikit cuka masak
Garam secukup rasa

Cara memasak:

- Gaulkan bahan-bahan A dan goreng hingga rangup.
- Untuk sosnya, panaskan sedikit minyak, tumis bawang putih, bawang merah, halia, daun Pandan dan serai sehingga bau naik.
- Masukkan cili giling dan kunyit. kacau sehingga naik minyak.
- Masukkan air, tomato sos, cili sos dan bahan perasa. kacau sehingga mendidih. Tuangkan ke atas ikan yang telah digoreng.
- Gorengkan bahan-bahan taburan dengan sedikit minyak ke atas hidangan tadi.

Untuk hiasan:

Bawang besar, cili merah, green pepper, nanas dan timun.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

IKAN KUKUS CINA

Bahan-bahan

1 ekor ikan bawal / kembung
1 sudu makan minyak masak

Tumbuk

2 sudu makan tauchu
1 biji cili merah (dihiris)
ulas bawang putih (dicincang)

Perasa

1 sudu makan kicap manis

Cara-cara

- Tumiskan bahan-bahan yang hendak ditumis.
- Kemudian salutkan pada ikan dan kukus selama 10 minit.

IKAN MASAK BERLADA

Bahan-bahan:

3 ~ 4 ekor ikan sembilang
10 biji cili merah - dikisar
2 batang serai - dititik
1 ulas bawang besar - dimayang kasar
2 ulas bawang putih - ditumbuk
1 inci halia - ditumbuk
air limau kasturi
sedikit garam dan gula secukup rasa

Cara memasak:

- Ikan disiang, lumurkan dengan garam dan kunyit. Goreng dan ketepikan.
- Dengan menggunakan minyak yang sama tumiskan bawang putih dan halia yang telah ditumbuk tadi. Bila dah berbau harum (garing) masukkan cili merah yang telah dikisar, garam dan gula, kacau dan biar sampai pecah minyak.
- Masukkan ikan yang telah digoreng tadi dan gaul hingga sehati. Masukkan bawang besar yang dimayang kasar, kacau hingga agak layu.
- Curahkan air perahan limau kasturi sebelum dihidangkan.

IKAN PANGGANG PERCIK

Bahan-bahan

1 ekor ikan siakap dicuci bersih, dibuang perutnya dan dikelar-kelar.

Bahan-bahan Sambal Percik

2 cm halia
10 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
2 cm kunyit hidup
2 batang serai dimesin sampai lumat
3 helai daun limau purut
5 biji buah keras
4 biji cili padi
7 biji cili merah
3 cawan santan pekat (dari $\frac{3}{4}$ biji kelapa yang diparut)
Jus dari sebiji limau nipis atau lebih
Garam dan gula secukup rasa
Minyak untuk menggoreng
Beberapa helai daun pisang
2 helai daun pandan
Sekeping kertas timah (Aluminum Foil)
2 biji cili merah untuk hiasan di atas ikan

Bahan-bahan utk disajikan bersama

300 gm Meehoon dicelurkan
2 batang timun dibuang tengahnya dan dihiris nipis-nipis
200 gm kacang panjang mentah dihiris nipis-nipis
200 gm taugeh dibuang hujungnya dan disajikan mentah
3 ikat daun kesum dicincang halus
30 biji telur puyuh rebus dan dikupas
6 keping 'fish cake' digoreng dan dihiris nipis-nipis

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumis rempah-rempah yang dimesin sampai wangi.
- Masukkan santan dan masak perlahan-lahan sampai ianya pekat. Masukkan garam, gula dan asam limau.
- Letakkan ikan yang beralaskan daun pisang & daun pandan diatas kertas timah dan sapukan kuah percik di rata-rata ikan.
- Bungkus rapat-rapat dan dibakar pada suhu 180°C selama 20 minit sampai masak.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

IKAN PARI LEMAS

Bahan A:

- 1 bahagian ikan pari yang telah di potong (sederhana besar)
 - di basuh bersih
 - sediakan besen sebagai acuan untuk kertas timah yang boleh di muatkan dengan ikan pari tadi, kemudian lapik dengan kertas timah 3-4 helai, biar tebal sikit supaya tak koyak. Biarkan kertas timah tu besar macam nak balut hemper! supaya senang nak balut ikan pari tu.
 - letak ikan pari ke atas acuan kertas timah. (biarkan dulu ikan tu releks)

Bahan B:

5 biji bawang putih di hiris nipis dan dipotong memanjang (macam batang mancis)
2 biji bawang besar di belah dua dan di mayang halus
2 batang serai di mayang halus
1 helai daun limau purut di koyak empat
25 biji cili padi di mayang halus
halia sebesar ibu jari kaki di hiris nipis dan di potong memanjang
1 biji cili besar (merah) di mayang dan dicincang halus
3 sudu besar minyak masak
2 sudu besar sos minyak ikan
sedikit ajinomoto
1/2 sudu kecil garam
1/4 sudu kecil gula

Bahan C:

10 biji limau kasturi

Cara memasak:

- Campurkan kesemua bahan B, dan gaul sehingga rata, kemudian masukkan kedalam bahan A.
- Barulah bahan C di perah keatasnya, balut ikan pari tadi dengan rapi dan kemas.
- Biarkan selama 15 minit untuk dia mesra dengan kesemua bahan-bahan tadi.
- Lepas tu kukus/bakar selama 20 minit

IKAN SIAKAP KUKUS

Bahan-bahan:

1 ekor ikan siakap sederhana besar
3 sudu besar sos tiram

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

2 susu besar sos cili
2 susu besar sos tomato
1 sudu gula
4cm halia - dimayang
3 ulas bawang putih - dimayang
3 ulas bawang besar - dimayang
3 tangkai daun sup(saderi)
1/2 biji limau nipis
garam secukup rasa

Cara memasak:

- Cuci ikan dan belah dua jangan sampai putus lumur garam dan gula (kurangkan jika tak suka manis).
- Masukkan ikan dalam pinggan bujur, tabur bahan yang dimayang tadi.
- Tuang ketiga-tiga sos tadi.
- Kukus selama 10minit (hingga masak). tabur hirisan daun sup tadi dan perah limau diatasnya.

IKAN SIAKAP KUKUS (2)

Bahan-bahan

1 ekor ikan siakap
10 biji bawang putih - dicincang
1 sudu teh lada sulah
1 sudu teh gula
3 biji cili padi
1 sudu makan sos ikan
daun ketumbar
1 biji limau purut

Cara-cara

- Ikan dikukus kosong sementara itu panaskan minyak dan masukkan bawang putih,cili padi lalu tuangkan di atas ikan yang telah dikukus.
- Panaskan kualiti, masukkan kicap cair, sos ikan, sedikit air, gula, lada sulah dan minyak.
- Akhir sekali tuangkan sos tersebut ditepi ikan dan perahkan limau purut itu diatas ikan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

IKAN SUMBAT ISTIMEWA

Bahan-bahan

8 ekor ikan kembung sederhana besarnya
12 sudu makan cili kisar
sedikit belacan
dua sudu makan air asam jawa pekat
gula secukupnya
garam dan perasa secukupnya
minyak untuk menggoreng

Cara-cara

- Bersihkan ikan dan belah tepinya.
- Kesemua bahan-bahan diatas digaul hingga sebati. Rasanya mestilah manis.
- Panaskan minyak. Masukkan dua sudu makan cili yang digaul tadi kedalam ikan.
- Goreng hingga garing. Setelah habis menggoreng, cili yang lebih ditumis hingga garing.
- Selepas itu tuangkan keatas ikan tadi. Enak jika dimakan panas-panas bersama nasi.

IKAN TENGGIRI MASAK TAUCU

Bahan-bahan

3 keping ikan tenggiri
3 sudu makan taucu
3 biji cili merah (dihiris)
3 biji lada hijau (dihiris)
1 biji bawang besar dipotong bulat
1/2 inci halia (dihiris)
2 ulas bawang putih (dihiris)
1/2 mangkuk air asam jawa
sedikit serbuk kunyit
minyak
garam secukup rasa

Cara-cara

- Lumurkan ikan dengan serbuk kunyit dan garam. Goreng hingga garing.
- Panaskan minyak, tumis cili merah, cili hijau, bawang besar, halia dan bawang putih.
- Masukkan taucu, setelah itu masukkan air asam jawa dan perasa biar sampai mendidih.
- Masukkan ikan tenggiri, angkat dan hidangkan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

IKAN TERUBUK MASAK BOMBAY

Bahan-Bahan

Bahan-bahan A :

1 ekor ikan terubuk - sederhana besarnya
8 tangkai lada kering - disangai dan dikisar
3 sudu makan ketumbar biji
sedikit kunyit serbok
sedikit garam

Bahan-bahan B

4 biji bawang besar - dipotong dadu
5 biji buah tomato - dipotong dadu
10 batang lada hijau - dihiris
50 gram daun ketumbar
3 sudu besar minyak sapi
sedikit garam

Cara Cara

- Sapukan 1/2 bahan A kepada ikan terubuk.
- Satukan 1/2 lagi bahan A dengan bahan B kemudian masukkan ke dalam periuk.
- Letakkan ikan di atasnya dan sedikit minyak sapi.
- Tutup periuk dan masak dengan api yang perlahan sehingga ikan masak.

IKAN TIGA RASA

Bahan-bahan

1 ekor ikan siakap / kerapu
sedikit bawang putih (ditumbuk)
1 inci halia
2 biji tomato (agak masak)
6 biji cili merah
10 biji cili padi
2 sudu sos tiram
2 sudu sos cili
1 sudu sos tomato
sedikit gula, garam
bhn utk dikisar

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Goreng ikan (spt biasa) garing/ separuhgaring (terpulang). Toskan minyak.Ketepikan.
- Tumis bawang putih (naik bau) + bhn kisar
- Masukkan semua sos tadi, gula, garam dan sedikit air
- Tuang atas ikan

IKAN TIGA RASA (2)

Bahan-bahan

1 ekor Ikan Kerapu
cili padi - di hiris kasar
1 biji bawang besar - dipotong bulat
3 biji bawang kecil - dirajang
2 ulas bawang utih - dirajang
sedikit oyster sauce, fish sauce
sedikit minyak bijan
1 senduk kecil lemon paste
sedikit daun ketumbar atau daun pudina
sedikit tepung jagung
air dan garam secukupnya

Cara-cara

- Ikan dibersihkan, kemudian dilumurkan dengan garam dan digoreng setengah garing dan diangkat.
- Tumis bawang putih, bawang kecil, cili padi dan bawang besar hingga layu dengan minyak bekas ikan tadi dan sedikit minyak bijan.
- Setelah layu, masukkan sedikit fish sauce, oyster sauce dan lemon paste, dikacau rata dan masukkan sedikit air (jika ingin lebih berkuah, lebihkan air).
- Setelah mendidih, tuangkan campuran tepung jagung dan air dan di kacau hingga pekat.
- Masukkan daun ketumbar atau daun pudina dan segera diangkat.
- Tuangkan kuah keatas ikan yang telah digoreng tadi dan hidangkan ketika panas.

KARI KEPALA IKAN

Bahan-bahan

1 kepala ikan (jenisnya ikut suka)
1/2 mangkuk santan pekat
Sedikit air asam jawa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Tumbuk

1 labu bawang besar
4 biji buah badam
Sedikit halia
4 ulas bawang putih
Sedikit lengkuas
1 batang serai (dititik)
Sedikit cili yang telah dimesin

Perasa

Sedikit halba dan daun kari
1 pekete kecil serbuk kari ikan

Cara-cara

- Ikan dibersihkan dan digoreng dengan sedikit kunyit.
- Panaskan minyak anggaran 4 sudu makan, kemudian tumiskan halba dan daun kari.
- Apabila wangi, masukkan bahan-bahan yang ditumbuk dan serbuk kari serta cili yang telah dimesin.
- Kacau hingga naik minyak dan kemudian masukkan santan serta serai.
- Tuangkan 4 mangkuk air, air asam jawa serta garam secukup rasa.
- Akhir sekali masukkan kepala ikan dan biarkan sehingga mendidih barulah diangkat.

KARI KEPALA IKAN (2)

Bahan-bahan:

1 kg kepala ikan
50 gm bawang merah
30 gm halia (dikisar)
30 gm bawang putih (dikisar)
50 gm cili kering (dikisar)
50 gm ketumbar
40 gm serbuk jintan putih 30 gm serbuk kaskas
10 gm serbuk lada putih
40 gm serbuk kunyit
1 liter santan kelapa
20 gm garam
10 biji kacang bendi
6 biji terung

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Tumiskan bawang, halia dan cili kering. Masukkan pula rempah yang telah dicampurkan dengan sedikit air asam jawa.
- Kacau sehingga terbit minyak. Selepas itu masukkan santan, kacau hingga sebat.
- Masukkan pula terung dan bendi, tunggu hingga separuh masak.
- Setelah hampir masak, masukkan pula garam dan serbuk perasa secukup rasa.

KARI KEPALA IKAN (3)

Bahan-Bahan

1 keping kepala ikan kerisi
5 biji bendeh
2 biji terong
2 biji tomato
2 biji bawang besar
sedikit daun kari
sedikit biji sawi
sedikit bunga lawang
2 sudu serbuk kunyit
1 sudu serbuk cili
4 sudu serbuk kari ikan
1 cawan air asam
1/2 cawan air
sedikit hirisan nenas
sedikit daun ketumbar

Cara Cara

- Panaskan minyak, tumis bawang, biji sawi, bunga lawang dan daun kari.
- Masukkan rempah kari ikan, kunyit, serbuk cili, sedikit air, dan tumis sehingga keluar minyak.
- Masukkan air asam, air dan kepala ikan. Kemudian masukkan terong, bendeh, dan tomato, biar mendidih. Setelah itu masukkan ikan masukkan hirisan nenas dan daun masukkan hirisan nenas dan daun ketumbar.

SIAPAK KUKUS BEREMPAH

Bahan-Bahan

1 ekor ikan siakap - sederhana besar
4 biji buah keras
5 tangkai cili padi

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

8 tangkai lada merah
5 ulas bawang putih
5 ulas bawang merah
2 camca petis udang
1 sudu gula dan garam
1 batang serai - dititik
1/2 cawan air
1 biji limau nipis - diperap pada ikan

Cara Cara

- Ikan dibersihkan dan direndam di dalam air asam selama 5 minit , perap dengan limau nipis.
- Buah keras,cili padi, bawang merah, dan bawang putih dikisar halus dan dicampurkan dengan petis serta air.
- Kacau rata bersama garam dan gula, dan masukkan serai.
- Tumis dengan api sederhana hingga bangkit baunya. Tuang ke atas ikan .

TANDOORI KURAU

Bahan-bahan:

3 keping ikan kurau
1 biji limau purut
1 sudu besar halia (dicincang halus)
2 biji bawang putih (dicincang halus)
5 sudu besar yoghurt
1 sudu kecil serbuk cili 10 gm serbuk ketumbar
10 gm jintan halus
Setangkai daun ketumbar (dipotong halus)
Garam dan lada hitam secukup rasa
2 sudu besar minyak sapi

Cara – cara

- Gaul bawang putih, halia, yoghurt, serbuk cili, rempah, garam dan lada hitam dalam sebuah mangkuk.
- Ikan kurau dibersihkan dan perap sekurang-kurangnya tiga jam.
- Setelah itu, sapu sedikit minyak sapi dan panggang selama 15 hingga 20 minit.
- Hidangkan bersama roti atau nasi.

6. KETAM

CHILI KETAM

Bahan-bahan

1 kg ketam yang sederhana
1 biji bawang besar dipotong bulat
garam dan perasa secukupnya
daun bawang untuk hiasan

Tumbuk

5 ulas bawang putih
5 sudu makan lada kisar

Cara-cara

- Bersihkan ketam dan goreng sebentar.
- Tumis bahan kisar hingga garing. Masukkan garam dan perasa.
- Selepas itu, masukkan ketam dan gaul hingga rata.
- Hiaskan dengan daun bawang.

KETAM BERTELUR

Bahan-bahan:

2 ekor ketam yang agak besar dibuang kulit yang keras tu dan dibelah dua.
3 sudu sos tiram
3 sudu sos cili
3 sudu cili yang dah diblend
7 ulas bawang merah
1 ulas bawang putih yang agak besar
sepotong halia
sebiji telur
garam
sedikit gula
sedikit minyak untuk menumis
bawang besar

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara memasak:

- Tumbuk cili, bawang putih, bawang merah dan halia tumiskan sehingga bangkit baunya
- Masukkan secawan air
- Masukkan ketam, tutup kuali sehingga 10 minit
- Masukkan segala sos, gula dan garam secukup rasa
- Bila semua dah nampak macam sebati, masukkan telur yang dah dipukul,
- Kacau cepat-cepat supaya telur tak berketul.

KETAM GORENG SOS LADA HITAM

Bahan-bahan

2 kg ketam – dipotong dua dan dicuci bersih
2 camca besar tepung jagung]
sedikit sos ikan] Bahan A
1 camca besar sos tiram]
1 biji telur]
½ biji lada capsicum merah]
½ biji lada capsicum hijau] didadu
10 biji cendawan cina (direndam dengan air panas dan simpankan airnya)
6 ulas bawang putih – ditumbuk
2 cm halia dihiris nipis
3 batang daun ketumbar untuk hiasan
2 cili merah dipotong panjang-panjang untuk hiasan
1 botol sos lada hitam
Minyak untuk menggoreng

Cara-cara

- Gaulkan ketam bersama-sama bahan A di dalam mangkuk dan goreng sampai masak.
- Panaskan minyak dan tumiskan bawang putih bersama halia, cendawan dan lada capsicum seminit dua.
- Masukkan ketam, sos lada hitam dan sedikit air. Kacau, masukkan daum bawang, didihkan sos dan sajikan bersama-sama cili dan daun ketumbar.

7. LALA

LALA GORENG PATTAYA

Bahan-bahan

300 gm lala dicuci bersih
4 ulas bawang putih
2 sm halia dihiris
1 sudu besar serbuk kari ikan
2 sudu besar sos tiram
2 sudu besar sos ikan
1 biji bawang besar - dihiris bulat
½ biji cili capsicum - didadu kecil
½ cili capsicum hijau
segenggam daun selasih
sedikit tepung jagung dilarutkan di dalam air
minyak untuk menggoreng
gula secukup rasa
beberapa tangkai daun bawang

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumis bawang putih bersama sos tiram, serbuk kari ikan dan halia.
- Masukkan lala, gaul rata dan tutup sebentar.
- Selepas 2 minit buka tudungnya, masukkan tepung jagung, sos ikan, cili capsicum, bawang besar daun selasih dan daun bawang.
- Hidangkan segera.

8. SEAFOOD

HAR KOW

Bahan-Bahan

500g udang
1 sudu kecil serbuk lada putih
1 sudu besar serbuk pati ayam
1 sudu besar minyak bijan
2 sudu besar minyak bawang putih
garam secukup rasa
gula secukup rasa

- kesemua ini dikisar selama 10 minit menjadi inti

200g tepung kanji
200g tepung hong kwey
200 ml air panas

Cara Cara

- Campurkan tepung kanji dan tepung hong kwey dengan air panas menjadi doh.
- Uli dan canai tipis menjadi kepingan bulat kecil sebagai kulit har kow.
- Isikan inti secukupnya ke dalam kulit har kow dan kelim tepinya.
- Kukus selama 10 minit.

PORTUGUESE SEAFOOD STEW

Bahan-Bahan

1/4 cawan minyak zaitun
2 sdb mentega
1 biji bawang besar - dadu kecil
3 ulas bawang putih - cincang halus
1 biji lada bangla - dadu lebar
1 sdt dadu kecil
2 sdt serbuk paprika
4 biji tomato - dadu kecil
2 sdt herba basil
1 sdt Oregano
2 helai daun bay
6 cawan air rebusan kulit udang
1/2 biji air perahan limau

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

400 gm campuran makanan laut (udang, sotong ,ketam dan ikan)

1 sdb kekoma

segenggam daun parsley - dicincang halus

Cara Cara

- Panaskan minyak dan mentega, tumis bawang besar, bawang putih, sayur leek, lada bangla, lobak merah, tomato, serta rempah ratus.
- Selepas seminit masukkan air rebusan kulit udang, didihkan, masukkan makanan laut dan air perahan limau serta daun parsley.

SIEW MAI

Bahan-Bahan

300g udang

200g isi ayam

2 sudu besar minyak bijan

1 sudu besar serbuk pati ayam

2 sudu besar serbuk lada putih

1 sudu besar minyak bawang putih

1 sudu besar tepung kanji

1 sudu besar tepung hong kwey

50g cendawan

gula secukup rasa

garam secukup rasa

-kesemua ini dikisar 15 minit dan dijadikan inti

1 paket kulit siew mai

beberapa helai daun ketumbar

Cara Cara

- Letakkan inti secukupnya di atas kulit siew mai dan letakkan sedikit daun ketumbar di tengahnya.
- Kukus selama 7 minit sebelum diangkat.
- (* Jangan kukus terlalu lama kerana siew mai akan pecah)

TOM YAM ASLI

Bahan-bahan Paste

150 g cili kering dikisar

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

50 g udang kering dikisar
50 g belacan
50 g asam jawa dibancuh dengan sedikit air
50 g bawang putih dikisar
50 g bawang merah dikisar
50 g gula
25 g garam
25 ml perahan limau nipis
Minyak untuk menggoreng

Cara membuat paste

- Campurkan cili kering, asam jawa dan perahan limau nipis.
- Tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
- Masukkan udang kering dan belacan. Goreng hingga kekuningan.
- Masukkan campuran cili kering tadi dan diikuti dengan garam dan gula.
- Goreng hingga pecah minyak dan tidak terlalu garing.

Ia akan menghasilkan lebih kurang 1/2 kilo paste. Sejukkan dan simpan di dalam peti ais.

Bahan-bahan Tom Yam

1 ekor ayam. Isinya diambil manakala tulangnya direbus untuk diambil stoknya.
1/2 kilo udang
1/2 kilo sotong
100 g cendawan tiram
2 biji tomato
2 biji bawang besar
1 tangkai daun bawang dihiris nipis
3 batang akar daun ketumbar
2 batang serai
10 keping daun limau purut
150 g lengkuas
100 g cili padi
25 g paste tomyam di atas
50 ml sos ikan
25 ml susu sejat
Gula dan garam dan perahan limau nipis secukup rasa
Daun ketumbar mengikut rasa

Cara membuatnya

- Masukkan ayam, sotong dan udang ke dalam stok ayam tadi bersama-sama lengkuas, serai dan akar daun ketumbar.
- Kemudian masukkan bawang, tomato dan cendawan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan tomyam paste.
- Kemudian masukkan sos ikan, susu sejat.
- Masukkan perahan limau nipis, garam dan gula mengikut citarasa.

TOM YAM

Bahan-bahan:

Ayam - 1/4 ekor (dipotong kecil)
Daging - 250 gm (dipotong kecil)
Udang - terpulang pada tukang masak

Bahan A

Blenderkan Halia
3 inci Bawang merah
6 ulas Cili api
20 biji (seeloknya yg dah masak berwarna merah)

Bahan-bahan lain

Minyak masak - 1/5 cawan
Serai - 6 btg serai (diketuk) - lebih pun boleh
Lobak merah - 2 btg (dipotong)
Bunga kubis - 150 gram
Putik jagung - 2 bungkus
Tomato - 3 biji (potong 4)
Bawang besar - 3 biji (potong 4)
Daun limau purut - 3 atau 4 helai
Limau nipis - ambil airnya, dan ikut keperluan
Batang saleri - 2/3 btg dari sepokok (potong panjang 1/2 in) cili api - diketuk (jika rasa perlu untuk tambahkan kepedasan)
Sos ikan - dalam 1 atau 2 sudu
Air
Garam
Bahan perasa - jika berminat

Cara memasak:

- Panaskan minyak dalam periuk, dan tumiskan bahan2 yang dikisar (Bahan A).
- Masukkan juga serai yang telah diketuk. Tumis sehingga pecah minyak.
- Masukkan daging yang telah dipotong. Masak sehingga empuk. Dalam proses ini, sedikit air perlu ! Ditambah, hanya utk menyempokkan daging.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Bila daging telah empok, masukkan ayam. Masak lagi sehingga ayam 3/4 masak. Tambahkan air hingga paras air tu... 1 1/2 kali ganda dari bahan2 yang ada didalam periuk tu.
- Masukkan udang jika berminat. Masak lagi hingga air mengelegak.
- Masukkan lobak merah, putik jagung dan bunga kobis. Masukkan juga daun limau purut. Cili api yg telah diketuk (pastikan dulu tahap kepedasannya - mungkin anda telah berpuas hati).
- Masukkan jua... tomato dan bawang besar, serta batang saleri. Sos ikan dan garam serta bahan perasa jika berminat. Pastikan mengelegak.... dan tutupkan api.
- Akhir sekali masukkan perahan air limau.... Seimbangkan rasa masin dan masam.....

9. SOTONG

SOTONG GORENG THAI

Bahan-Bahan

200g Sotong
150g Serbuk roti
1 biji Telur
1 sudu kecil Serbuk kunyit
1 sudu kecil Minyak bijan
5 sudu besar Tepung jagung
Secukup rasa Gula merah
Secukup rasa Garam
30g Tepung naik sendiri
15g Tepung custard
700ml Minyak
1 sudu kecil Serbuk lada putih

Cara Cara

- Cuci sotong dengan tepung jagung untuk menghilangkan lendir sotong. Kemudian, sotong dicuci dan ditos.
- Masukkan telur yang telah didadarkan. Campurkan kunyit, garam, gula merah, tepung naik sendiri, tepung custard dan minyak bijan. Gaul rata dan golekkan dalam serbuk roti. Goreng hingga sebatu.

SOTONG SUMBAT

Bahan-bahan

50 g udang dikisar halus
50 g ikan dikisar halus
50 g isi sotong dikisar halus
10 biji cili padi dihiris halus
3 batang serai dihiris halus
15 g sayur campur
5 g daun bawang dihiris
1 biji telur, dicincang
Garam secukup rasa
10 ekor sotong

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Bahan-bahan Sos

50 g cili api dikisar
2 biji bawang besar dikisar
10 ulas bawang putih dikisar
2 cm lengkuas
2 batang serai dititik
1 biji kelapa diperah santannya
2 keping asam gelugur
Garam dan gula secukupnya

Cara membuat

- Satukan isi udang, isi sotong dan isi ikan dan gaul bersama garam.
- Masukkan cili padi, serai, sayuran campuran, daun bawang, telur dan garam. Gaul hingga ia sebat.
- Sumbatkan bahan tadi di dalam sotong kemudian kukus 10 minit atau sehingga ia masak.

Cara membuat sos

- Tumis cili padi, bawang besar, bawang putih, lengkuas dan serai hingga wangi. Masukkan santan, asam gelugur, garam dan gula secukupnya.
- Kacau hingga kuah pekat. Setelah pekat bolehlah dituangkan di atas sotong sumbat tadi.

10. UDANG

BEANCURD SKIN WITH PRAWNS

Bahan-Bahan

300g udang
2 sudu besar minyak bawang putih
gula secukup rasa
garam secukup rasa
serbuk lada putih secukup rasa
1 sudu besar minyak bijan
200g tepung kanji
1 sudu besar serbuk pati ayam
1 batang daun sup dihiris halus
8-10 keping kulit tahu

Cara Cara

- Kisar semua bahan kecuali daun sup dan kulit tahu sebagai inti selama 5 minit.
- Setelah mengisar semua bahan inti barulah masukkan daun sup dan gaul rata.
- Bungkus inti di dalam kulit tahu. (Seperti menggulung popiah)
- Goreng selama 3 minit sebelum diangkat.

KARI NANAS DAN UDANG

Bahan-Bahan

400 gm udang besar
15 tangkai cili kering
12 ulas bawang kecil
4 ulas bawang putih
1 inci kunyit hidup dikisar halus
6 biji buah keras
2 batang serai
4 sudu minyak
150ml santan kelapa
100ml air
sedikit garam

Cara Cara

- Panaskan minyak, tumis bahan kisar hingga wangi
- Masukkan nanas, air, dan biar mendidih dengan api sederhana.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan udang, santan dan garam. Masak selama 10 minit.

UDANG GALAH MASAK KUIZ

Bahan-bahan

600 g udang galah
1 cawan minyak masak
1 camca besar tomato puri
4 cawan kelapa parut bersama 2 cawan air untuk diambil santan
Garam secukup rasa
4 camca besar kerisik
2 biji bawang besar, didadu

Bahan-bahan ditumbuk halus

1 camca teh serbuk jintan putih
1 camca besar serbuk jintan manis
1 camca besar serbuk ketumbar
4 kuntum bunga cengkih
1 kuntum bunga lawang
1/2 biji buah pala
1 cm kulit kayu manis
1 1/2 cm halia
1 1/2 cm lengkuas

Cara membuat

- Goreng udang hingga masak. Angkat dan sekat minyaknya. Ketepikan sebentar. Tinggalkan 1/2 cawan baki minyak tadi untuk menumis.
- Tumis bahan-bahan ditumbuk hingga wangi. Masukkan tomato puri dan santan, kacau hingga kuah pekat.
- Masukkan udang yang digoreng tadi, garam dan kerisik, kacau bersama kuah hingga sebat.
- Masukkan bawang besar dan kacau sebentar. Angkat dan hidangkan.

UDANG GORENG

Bahan-bahan

1/2 kilo udang (dibersihkan dan diperap dengan 1/2 sudu teh gula dan 1/2 teh lada sulah)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Tumbuk

5 ulas bawang putih
1 batang serai
1 inci belacan
2 labu bawang besar (dihiris)
1 cm halia (dihiris)

Perasa

1 sudu makan sos tomato
1 sudu makan sos tiram
1 sudu makan pes cili
2 butir kuning telur
1/2 sudu teh lada sulah
Sedikit daun bawang (dihiris)

Cara-cara

- Panaskan 4 sudu makan minyak kacang.
- Kemudian tumiskan bahan-bahan tumis di atas kecuali kuning telur dan lada sulah.
- Seketika kemudian masukkan udang yang diperapkan tadi.
- Kacau rata dan akhir sekali masukkan kuning telur dan lada sulah.

UDANG MASAK BRIYANI

Bahan-Bahan

1 kilo udang yang sedang besarnya
2 biji bawang besar –dihiris
1 inci halia
3 biji tomato
5 ulas bawang putih dikisar
3 batang lada merah
2 batang cili hijau -dibelah-belah
1 sudu makan serbuk cili
1 sudu makan rempah kari
1 sudu makan rempah beriyani
2 sudu makan tomato puree -dibelah-belah
sedikit bawang goreng

Cara Cara

- Tumis bawang hiris, setelah layu masukkan halia, bawang putih, dan serbuk cili.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Setelah wangi, masukkan tomato, rempah kari dan beriyani, tomato puree, dan udang.
- Gaul rata, kemudian masukkan lada dan bawang goreng.

UDANG MASAK LEMAK

Bahan-bahan

1 1/2 biji santan pekat
3 keping asam gelugur
3 batang serai dititik
800 g udang harimau
3 biji tomato
3 biji cili merah
2 helai daun kunyit
Garam dan gula secukupnya

Bahan-bahan digiling

100 g cili padi
100 g bawang besar
50 g bawang putih
2 cm halia
2 cm lengkuas
2 cm kunyit hidup

Cara membuat

- Tumis semua bahan giling di dalam periuk. Kacau hingga ia wangi. Masukkan santan, asam gelugur dan serai.
- Apabila ia mula menggelegak masukkan udang dan kacau hingga udang masak. Masukkan tomato, cili dan daun kunyit. Tutup periuk lima minit dan masukkan garam dan gula secukup rasa.

UDANG MASAK NENAS

Bahan-Bahan

1 kg udang
1/2 biji nenas -dipotong 3 segi
1 biji tomato -dihiris
1 biji lada merah
1 sudu makan kicap pekat
3 sudu makan minyak
1 mangkuk kecil air asam keping
1 kuntum bunga kantan

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

sambal belacan
sedikit gula
sedikit daun saderi

Cara Cara

- Panaskan minyak,tumis sambal belacan dan masukkan air asam jawa.
- Biarkan mendidih,masukkan lada merah, bunga kantan, kicap pekat, gula dan tomato.
- Apabila mendidih, masukkan kepingan nenas dan udang.

UDANG MASAK SERAI WANGI

Bahan-bahan

600 gm udang harimau - digoreng setengah masak
4 batang serai
100 gm cili kering
100 gm bawang merah
100 gm cili merah
70 gm bawang putih
70 gm halia muda
3 sudu besar pati asam jawa
30 gm belacan bakar
100 gm pati santan
Garam dan gula secukup rasa

Cara memasak:

- Kisar halus serai, cili kering, bawang merah, cili merah, bawang putih dan halia muda.
- Tumis hingga wangi dan masukkan air asam jawa dan sedikit santan cair.
- Masak atas api sederhana hingga kuah pekat
- Masukkan pati santan dan udang.
- Masak hingga naik bau.

SOLOK UDANG GALAH

Bahan-bahan

10 ekor udang galah sederhana besar
150 gm isi ikan tenggiri
1 cawan kelapa parut
2 camca besar rempah tomyam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 batang serai – dihiris dikisar hingga lumat
1 helai daun limau purut
4 camca besar santan pekat
1 camca besar jus limau nipis
Sedikit daun salad, daun pisang, timun dan tomato untuk hiasan
Minyak Sawit Vesawit untuk menggoreng

Untuk Sos

9 biji lada merah }
½ cawan kismis hitam }Bahan A
1 camca besar bijan goreng }
4 ulas bawang putih }
¼ cawan sos ikan
½ cawan cuka
1 cawan gula halus
1 cawan air sejuk

Cara-cara

- Belah udang dibahagian belakang dan masukkan bahan-bahan yang dikisar. Goreng dalam minyak yang banyak.

Cara menyediakan Sos

- Kisar Bahan A hingga lumat, masukkan air, gula, cuka dan sos ikan dan didihkan hingga pekat. Sajikan bersama Solok Udang.

11. SAYUR

ACAR TIMUN

Bahan-bahan

5 batang timun
1 batang lobak merah
4 ulas bawang putih
2 jari halia
10 biji bawang merah
4 biji lada merah
4 biji lada hijau
1/2 cawan minyak makan

Tumbuk

10 tangkai lada kering
1 biji bawang besar
2 ulas bawang putih
1 jari halia
1/2 sudu teh kunyit serbuk
5 biji buah keras

Perasa

100ml cuka
3 sudu makan gula
1 sudu makan madu lebah
garam secukup rasa

Cara-cara

- Potong bahan-bahan untuk membuat acar. Timun dibelah 4, buang hatinya dan hiris 5sm panjang. Bawang kecil dibelah 2 atau 4, bawang putih dibelah 6 dan diketepikan.
- Panaskan minyak dan tumis bahan kisar sehingga wangi dan garing. Masukkan gula dan madu, dan biarkan ia sehingga berkilat.
- Masukkan garam dan cuka. Biarkan ia mendidih dan pekat. Matikan api. Gaul dengan bahan-bahan yang dipotong tadi dan perap selama 1 jam.

ASPARAGUS BERSAMA DAGING BERLADA HITAM

Bahan-bahan

300gm sayur Asparagus
400gm daging dihiris nipis
minyak untuk menggoreng
1 camca besar bijan yang digoreng
1 biji cili merah dihiris nipis untuk hiasan
Sedikit daun ketumbar, bawang dan lobak untuk hiasan

Bahan-bahan untuk di Perap (A):

2 camca besar kicap manis
1 camca besar air halia muda
2 camca besar sos tiram
1 camca besar tepung jagung
2 camca kecil gula halus
3 ulas bawang putih dicingang halus
1 camca besar serbuk lada hitam

Cara-cara

- Didalam mangkuk gaulkan daging bersama-sama bahan (A) dan diperap selama satu jam.
- Susunkan Asparagus didalam pinggan lalu dikukus selama 5 minit.
- Sementara itu panaskan minyak didalam kualiti, gorengkan daging tadi sambil disusun selapis-selapis.
- Goreng seminit sahaja kedua bahagian daging tadi sambil dibalik-balikan.
- Susun Asparagus didalam pinggan dan hiaskan daging dibahagian atas bersama-sama cili, daun ketumbar, bawang dan lobak. Tabur bijan diatas.

ASPARAGUS GORENG BERCILI

Bahan-bahan

10 batang asparagus
4 ekor udang hidup
1/2 sudu teh bawang putih
1 sudu makan cili boh
2 sudu makan sos cili goreng utara
10 gram bawang besar dipotong bulat
garam dan perasa secukup rasa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumis bawang putih.
- Masukkan cili boh dan sos nasi goreng dan air stok rebusan ayam.
- Masukkan udang, asparagus, bawang besar yang telah dipotong dan dimasak selama lebih kurang 5 minit.
- Setelah masak hidangkan dengan manaburkan bawang goreng, daun sup, daun bawang dan cili yang dihiris.

BEBOLA TAHU

Bahan-bahan

1 keping tahu - dilecek dengan garpu
1 batang lobak - dikupas kulit dan dicincang halus
1 butir telur (gunakan separuh untuk digaul pada bahan campuran dan separuh lagi dicelup untuk diselaput pada tepung)
minyak untuk menggoreng

Tumbuk

2 tangkai daun ketumbar
1 tangkai daun bawang
1 batang lada merah

Perasa

1/4 sudu makan serbuk lada
garam secukup rasa

Cara-cara

- Gaul kesemua bahan-bahan sehingga sehati. Bulat-bulatkan ia seperti bola kecil.
- Celup bebola ini ke dalam telur, kemudian selaputkan pula dengan tepung. Goreng sehingga kuning keemasan.

DALCA ISTIMEWA ALA MAGHRIBI

Bahan-bahan

4 camca besar Minyak Sawit Vesawit
Sedikit rempah penumis (pelaga, cengkih, kulit kayu manis dan bunga lawang)
4 helai daun kari }
2 biji bawang besar }

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

2 cm halia } dikisar halus
4 ulas bawang putih }
6 ulas bawang merah }
2 camca besar serbuk ketumbar }
3 camca besar serbuk cili }
1 camca besar jintan halus } disatukan
1 camca besar jintan kasar }
1 camca besar serbuk kunyit }
1 camca kecil serbuk cengkih }
1½ kg daging dan tulang kambing - dipotong sederhana lebar.
2 cawan kacang kuda (direbus sampai lembut dan ½ bahagian dimesin lumat)
1 tin buah tomato diramas halus
1 batang zuchinni dipotong lebar-lebar
2 biji terung bulat
1 batang carrot
3 biji ubi kentang
10 batang kacang panjang
10 biji kacang bendi
1 biji lada capsicum hijau
1 biji lada capsicum merah
4 biji cili hijau
3 keping asam gelugor
Sedikit daun ketumbar untuk hiasan dan bawang goreng.

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumis bahan-bahan yang dikisar. Bila kuning, masukkan bahan-bahan rempah.
- Tumis pada api yang sederhana sampai wangi sebelum dimasukkan daging kambing.
- Kecutkan selama 10 minit. Masukkan tomato, air secukupnya dan masak selama ½ jam hingga daging empuk.
- Setelah itu masukkan sayur-sayuran (keras dahulu, sampai empuk, baru dimasukkan sayuran yang lembut) Masukkan asam keping, kacang kuda, garam dan gula.
- Apabila semua bahan-bahan sudah masak, sajikan bersama-sama daun ketumbar dan bawang goreng.

KACANG PANJANG GORENG BERTELUR

Bahan-bahan

1 ikat kacang panjang (dipotong kecil/1 cm)
1 biji telur ayam
5 ulas bawang merah (dihiris)
1 ulas bawang putih (dihiris)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

garam secukup rasa
minyak untuk menumis

Cara-cara membuat

- Panaskan minyak dan tumiskan bawang putih dan bawang merah sampai naik bau
- Kemudian, masukkan kacang panjang dan gaul sebentar
- Masukkan telur dan gaul rata
- Akhir sekali barulah dimasukkan garam secukup rasa

KOFTA SAYUR

Bahan-Bahan

300 g kentang dilecek
30 g kubis dihiris
1 biji bawang dihiris
1 biji cili dihiris
2 batang kacang buncis dipotong kecil
1 batang lobak merah dipotong kecil
1 sudu besar serbuk jintan putih
3 sudu besar minyak
1 sudu kecil serbuk ketumbar
1 sudu kecil serbuk jintan manis
1 sudu kecil serbuk cili
1 sudu kecil serbuk kunyit
garam secukup rasa
50 g tepung gandum
1 sudu kecil halia kisar
minyak secukupnya

Cara Cara

- Tumiskan jintan halus hingga baunya naik. Campurkan bawang besar dan cili hiris.
- Masukkan lobak merah, kacang buncis, sayur kubis dan halia kisar. Gaulkan.
- Kemudian, masukkan serbuk kunyit, serbuk cili, serbuk ketumbar, serbuk jintan putih dan serbuk jintan kasar.
- Masukkan kentang yang telah dilecek. Masukkan garam. Gaul hingga sebatil sebelum dialihkan.
- Kemudian, panaskan minyak. Kepalkan bahan dan celupkan dalam tepung gandum.
- Goreng hingga masak.

KERABU PERUT JANTUNG PISANG

Bahan-bahan

300 g perut lembu
1 biji jantung pisang dibelah dua
40 g udang kering
4 biji cili merah
5-6 biji cili padi
200 ml pati santan
Perahan 2 biji limau nipis
4 biji bawang merah dihiris
1 kuntum bunga kantan
1 sudu besar kerisik
Garam dan gula secukup rasa

Cara membuatnya

- Rebus perut hingga empuk dan hiris kecil. Ketepikan.
- Celur jantung pisang, sejat dan hiris halus.
- Rendam udang kering 10 minit, kemudian kisar bersama cili merah dan cili padi.
- Satukan semua bahan, gaul rata dan hidangkan.

KERABU MANGGA SOTONG

Bahan-bahan

1 cawan sotong mesin
½ cawan mangga masam – dihiris
2 biji bawang merah – dihiris
1 sudu besar daun bawang – dihiris halus
1½ sudu kecil udang kering
¼ cawan gajus
5 biji cili padi – dihiris halus
1 sudu besar jus limau
2 sudu besar gula
1 biji cili merah – untuk hiasan.
Sedikit daun ketumbar – untuk hiasan

Cara-cara

- Campurkan semua bahan-bahan kecuali bahan untuk hiasan ke dalam mangkuk dan gaul rata. Tambahkan gula atau garam mengikut rasa. Hiaskan dengan cili potong dan daun ketumbar. Sedia untuk dihidangkan.

KERABU TAUGE

Bahan-bahan

200 g tauge dicelur
20 ml perahan limau nipis
50 g bunga kantan dihiris
30 g daun ketumbar dihiris
100 g bawang besar dihiris
50 g cili merah dihiris
50 g isi kerang yang direbus
30 g udang kering disangrai
50 g kerisik
Garam secukup rasa

Cara membuatnya

- Satukan semua bahan dan gaul sebati. Hidangkan segera.

LEMAK LODEH

Bahan-bahan

90ml minyak makan
1 1/4 litre santan (daripada 1 1/2 biji kelapa parut)
4 keping daun salam
1 biji lobak merah dipotong, 2.5sm / 1 inci panjang
10 batang kacang panjang, dipotong 2.5sm / 1 inci panjang
2 biji kentang, dipotong dadu
1/2 biji kobis
2 biji terung
3 biji lada merah, dipotong dua
3 biji lada hijau, dipotong dua
2 keping tahu, dipotong 6
2 keping tempe, dipotong 6
garam secukup rasa

Tumbuk

15 batang lada kering
1 sudu makan serbuk ketumbar
8 biji buah keras
10 biji bawang merah
4 ulas bawang putih
2 batang serai

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

55gm udang kering direndam

1 sm lengkuas

1 sm kunyit hidup

Cara-cara

- Panaskan minyak dan tumis bahan kisar sehingga wangi.
- Masukkan santan dan daun salam. Setelah mendidih masukkan lobak merah masak selama 10 minit barulah masukkan sayur yang lain.
- Setelah mendidih, masukkan tahu, rempe dan garam.

PACERI NENAS

Bahan-bahan

1 biji nenas

125 ml minyak makan

125 ml santan pekat

6 sudu makan serbuk kari

2 sudu makan kerisik

3 sudu makan gula

garam secukup rasa

air secukupnya

Bahan untuk menumis

8 biji bawang merah

4 biji bawang putih dihiris

6 cm halia

6 cm kayu manis

3 biji buah pelaga

2 kuntum bunga lawang

BAHAN HIASAN

3 biji cili hijau dipotong dua

3 biji cili merah dipotong dua

2 biji bawang besar dipotong empat

Cara-cara

- Nenas dibuang kulitnya dan potong nipis setengah inci. Celur sedikit bersama dengan air dan garam, asingkan.
- Panaskan minyak, tumis bahan penumis dan bahan hirisan sampai wangi.
- Masukkan rempah yang telah dicampur air untuk dijadikan pes. Goreng sampai masak.
- Masukkan sedikit air dan didihkan. Masukkan kepingan nenas, selepas itu gula, santan dan kerisik.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masak untuk beberapa minit dengan api yang perlahan.
- Masukkan bahan hiasan kacau dan padamkan api.

PAJERI NENAS (2)

Bahan-bahan:

Rempah tumis (Kulit kayu manis, bunga lawang, pelaga)
Sedikit serbuk kunyit
4 biji bawang merah]
2 biji bawang putih] Dihiris memanjang
Biji sawi
gula sikit
garam secukup rasa
Lada merah/&hijau dibelah memanjang (jgn sampai putus)
Nenas dipotong bulat dan 4, rebuskan dan ditoskan air

Cara memasak:

- Tumiskan rempah tumis tadi masukkan bawang merah dan putih, bila naik bau masukle serbuk kunyit.
- Kemudian masuk nenas yg dah siap tos tu, gula sikit dan garam secukup rasa.
- lepas tu masukla pulak lada dan biji sawi (masa masuk lada nie tk usahle sampai lunyai pulak-golek-golekkan ajele kat dlm kualiti tu sikit-sikit).

SALAD JANTUNG PISANG

Bahan-Bahan

5 ulas bawang kecil - dihiris
3 batang lada merah - dikisar
1 sudu teh serbuk belacan - dikisar bersama lada
300 gram udang segar
1 kotak santan pekat
100 gram belimbing - dihiris
1 biji jantung pisang - diambil bunganya sahaja.
secukup rasa garam
secukup rasa gula

Cara Cara

- Panaskan kualiti kemudian masukkan lada yang telah dikisar bersama belacan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Setelah dikacau rata, masukkan hirisan bawang kecil, hirisan belimbing dan seterusnya masukkan bunga pisang yang diambil dari jantungnya yang telah direbus terlebih dahulu bersama sedikit garam.
- Akhir sekali masukkan santan, lalu digaul sehingga rata setelah masak padamkan api dan hidangkan ia dengan udang yang telah direbus.

SAMBAL GORENG

Bahan-bahan

2 keping tahu (dipotong kecil empat persegi)
4 keping tempeh (dipotong kecil empat persegi)
1/2 kg tetel daging (rebus hingga empuk dan dipotong kecil)
10 batang kacang panjang
asam dan belacan sebesar ibu jari
4 sudu makan gula atau secukupnya
garam dan perasa

Dihiris halus and goreng hingga layu.

3 biji bawang besar dihiris halus
6 biji bawang putih dihiris halus
10 biji lada merah & lada hijau dihiris halus

Tumbuk

2 biji bawang besar
3 ulas bawang putih
lengkuas sebesar ibu jari
halia sebesar ibu jari
2 batang serai
6-8 sudu makan cili kisar

Cara-cara

- Goreng tahu, tempeh, kacang panjang dan tetel berasingan.
- Tumis bahan kisar hingga garing. Masukkan gula, garam dan perasa. Gaul asam dan belacan dengan semangkuk air. Tapis dan masukkan kedalam tumisan tadi.
- Setelah mendidih, rasa dan tambah apa yang kurang.
- Selepas itu, masukkan bahan yang digoreng serta lada dan bawang yang digoreng. Kacau hingga rata.
- Anda boleh tambahkan air panas jika and tidak mahu sambal goreng tadi terlalu kering.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

SAMBAL TERUNG

Bahan-bahan

- 2 biji terung panjang (dipotong tiga dan dibelah dua)
- 1 biji bawang besar (untuk hiasan)
- 1 tangkai cili merah (untuk hiasan)

Tumbuk

- 10 tangkai cili kering
- 3 ulas bawang kecil
- 1 ulas bawang putih (dimayang halus)
- segenggam udang kering

Perasa

- garam secukup rasa
- 2 sudu makan minyak makan
- 2 sudu makan kicap pekat manis

Cara-cara

- Panaskan minyak dan goreng bawang putih sehingga garing.
- Masukkan bahan yang telah dikisar tadi bersama udang kering, kacau sehingga naik minyak.
- Masukkan terung bersama secawan air dan tutup sehingga terung empuk.
- Kacau lagi supaya semuanya sebatih dan masukkan kicap pekat manis bersama garam.
- Akhir sekali masukkan bawang besar bersama cili merah dan boleh dihidangkan.

SAYUR CENDAWAN CAMPURAN

Bahan-Bahan

- 6 butir kulat kembang (direbus terlebih dahulu dan dipotong)
- 8-10 butir kulat butang
- 8-10 butir kulat hitam
- 1 mangkuk kecil sayur campur
- 6-8 batang kacang ceper
- 1 bungkus tahu telur (digoreng terlebih dahulu)
- 1 camt. isi ikan tenggiri
- 1 biji telur ayam
- 2 sdm sos tiram
- 2 g garam
- 3 ulas bawang putih

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

2 camca tepung jagung (dibancuh dengan air)
Sedikit air

Cara Cara

- Tumiskan bawang putih.
- Masukkan isi ikan tenggiri, kulat kembang, butang dan hitam.
- Kemudian masukkan sayur campur, kacang, tauhu telur dan garam.
- Masukkan sos tiram dan tepung jagung.
- Masukkan telur dan kacau lagi hingga hancur.
- Setelah masak dan hidangkan.

TAHU GORENG

Bahan-bahan

10 keping tauhu
Timun 2 batang dihiris nipis
200gm taueh dicelur
minyak untuk digoreng

Tumbuk

600gm kacang tanah digoreng tanpa minyak dan dikisar
15 biji cili padi
15 ulas bawang putih

Perasa

4 - 6 camca besar gula melaka
5 camca besar kicap pekat
3 camca besar cuka ataupun asam Jawa secukup rasa asamnya
air panas secukupnya

Cara-cara

- Didalam alat pengisar makanan, kisar bawang putih, cili padi sehingga lumat bersama kacang.
- Salinkan kedalam mangkuk dan digaulkan gula melaka, kicap manis ataupun cuka secukup rasa.
- Tambahkan air. Kuahnya mesti cukup manis, pedas dan masam.
- Sementara itu goreng tauhu di dalam minyak selama 3 - 4 minit sampai kuning. Keluarkan dan potong empat segi.
- Susunkan di atas pinggan dan taburkan taueh serta timun di atas. Tuangkan kuah kacang dan sajikan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

TAHU TELUR

Bahan-Bahan

2 keping Tahu
1 biji Telur
400g Campuran sayur
2 sudu kecil Minyak
Secukup rasa Garam
1 sudu kecil Kicap cair
Secukup rasa Gula
Secukupnya Air

Cara Cara

- Ratakan minyak dalam mangkuk ketuhar yang bertutup. Panaskan bawang putih
- Hancurkan tahu dan masukkan campuran sayur, gula dan kicap cair. Goreng dan masukkan telur yang telah didadarkan. Goreng hingga sebatu.

TOFU ASAM MANIS

Bahan-bahan

500 g tofu lembut (cuci dan toskan)
5 biji lada padi (hiris halus)
1 batang lobak merah (potong halus)
4 pokok daun bawang (potong 3 cm panjang)
2 sudu makan minyak jagung
1 sudu teh serbuk lada putih
3 sudu makan tauce (cuci dan tumbuk)
3 sudu makan air
3 ulas bawang putih (kisar)
2 sm halia (kisar)
gula secukup rasa

Cara-cara

- Masukkan tofu dalam mangkuk.
- Taburkan lobak merah, daun bawang dan cili.
- Panaskan minyak dengan api yang sederhana, tumis halia dan bawang putih hingga wangi.
- Masukkan bahan sauce dan kacau.
- Tuangkan bahan yang ditumis tadi di atas tofu dan kukus selama 15 minit.
- Untuk menghidangnya, sedap digunakan acar buah-buahan.

12. SAMBAL & TELUR

SAMBAL IKAN BILIS

Bahan-bahan

6 biji bawang merah dikisar
Segenggam ikan bilis yang ditumbuk kasar
2 cm belacan
2 sudu besar cili giling
1 biji bawang besar
2 sudu sederhana asam jawa yang dibancuh dengan setengah cawan air
Garam dan gula secukup rasa

Cara membuatnya

- Tumis bawang merah hingga wangi.
- Masukkan belacan dan ikan bilis. Goreng hingga kekuningan.
- Masukkan cili merah. Tumis hingga pecah minyak.
- Masukkan bawang besar.
- Masukkan air asam jawa.
- Tumis hingga pekat.
- Perasakan dengan garam dan gula.

SAMBAL JAMBI

Bahan-bahan:

1kg Ikan bilis, ditumbuk halus
600g Bawang merah
300g Cili kering, dikisar
250g Gula halus
1 cawan Asam jawa
Garam secukup rasa
4 cawan Minyak masak

Cara membuatnya:

- Goreng bawang sehingga kering dan asingkan
- Goreng cili kering yg telah dikisar sehingga pecah minyak
- Masukkan air asam jawa, gula dan garam, kacau sehingga cili kering menjadi garing
- Masukkan ikan bilis yg telah ditumbuk halus dan kacau sehingga kering (45minit) dengan api perlahan
- Masukkan bawang yg telah digoreng dan kacau sampai rata

SAMBAL JANGANAN

Bahan-bahan

2 keping tahu
4 keping tempeh
taugeh dan kangkong
50 sen kacang tanah
6 batang lada kering
belacan sebesar ibu jari
asam tanpa biji sebesar ibu jari
garam dan gula secukup rasa
1 sudu makan kicap manis

Cara-cara

- Goreng kacang tanah, lada kering, belacan dan asam berasingan.
- Setelah sejuk, kisar bahan-bahan tadi dengan sedikit air.
- Tuang dalam mangkuk dan masukkan garam, gula dan kicap manis, gaul rata.
- Rasa dan tambah apa yang kurang.

CENDAWAN CHEESE OMELETTE

Bahan-bahan

4 biji telur
cheddar shredded Cheese
button mushroom
black pepper powder
1 susu makan susu cair

Cara-cara

- Potong button mushroom - sederhana tebal.
- Pecahkan telur, campur sedikit susu cair atau susu segar.
- Kacau rata (macam telur dadar).
- Panaskan kuali (letak minyak sedikit sahaja tapi rata satu kuali).
- Dah panas, goreng mushroom then masukkan telur. Jangan api besar. Jangan terbalikan telur. Apabila agak garing bahagian bawah, dan bahagian atas dah kering, taburkan shredded cheese atas telur, lipat dua.
- Taburkan black pepper atasnya - kalau tak suka tak payah letak.

TELUR BUNGKUS

Bahan-bahan

5 biji telur
1/2 camca teh lada sulah
2 tangkai daun ketumbar dihiris halus
2 camca besar minyak

Bahan-bahan Inti

150 g daging cincang
2 cm halia dihiris
Garam secukup rasa
3 ulas bawang putih dihiris
Sedikit serbuk lada putih
3 biji bawang besar dicincang
1 camca teh serbuk kunyit
2 biji cili hijau dibuang biji dan dihiris
2 biji tomato dipotong dadu
1/2 cawan air
Minyak untuk menumis

Cara membuatnya

- Daging diperap bersama halia, garam dan bawang putih dan serbuk lada putih selama 15 minit.
- Tumiskan bawang besar hingga kekuningan. Masukkan serbuk kunyit, cili hijau dan daging yang sudah diperap. Goreng daging hingga kecut.
- Masukkan tomato dan sedikit air dan masak hingga air kering. Ketepikan.
- Pukul telur bersama serbuk lada putih dan daun ketumbar.
- Panaskan kuali dan dadarkan telur. Masukkan inti daging dan lipat dua. Biarkan telur masak kekuningan.

TELUR DADAR IKAN BILIS

Bahan-bahan

2 biji telur ayam
50 gm ikan bilis
1 sudu besar sos tiram
1 sudu besar sos tomato
1 sudu besar sos cili
secubit kunyit
garam secukup rasa
minyak untuk menggoreng

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

sedikit daun sup dan daun bawang

Cara-cara

- Pukul telur bersama ikan bilis, sos tiram, sos tomato dan sos cili.
- Masukkan kunyit dan garam. Pukul sehingga kembang.
- Panaskan minyak. Goreng telur tersebut dan hidangkan daun sup dan daun bawang.

13. KUIH-MUIH

AGAR2 CENDOL

Bahan-bahannya:

1 paket agar2 20gm
2 cawan cendol
3 senduk gula pasir
4 sb gula merah
1 cawan santan pekat dari 1/2 biji kelapa
1 cawan susu cair
3 cawan air
sehelai daun pandan

Cara Membuatnya:

- Agar2 dimasak dengan 3 cawan air hingga hancur.
- Masukkan gula putih biar hancur masukkan pula gula merah yang dibancuh dulu dengan sedikit air panas pastu tapis masuk dalam agar2.
- Masukkan daun pandan, gunakan api yang kecil bila agar2 dah mendidih, masukkan pula santan dan susu cair, didih sekejap tutupkan api.
- Masukkan cendol, kacau rata dan tuang dalam acuan, kalau masuk cendol semasa agar2 tengah mendidih nanti warna cendol jadi tak cantik.

AGAR-AGAR PUDDING SUSU BUAH-BUAHAN

Bahan-bahan

1 packet serbuk agar-agar
1 tin buah-buahan cocktail
1 biji telur
1 cawan gula pasir
1/2 tin susu cair
2 sudu makan tepung kastard
4 cawan air

Cara-cara

- Masak agar-agar bersama air dan gula sehingga mendidih.
- Masukkan bancuhan tepung kastard, telur dan susu.
- Akhir sekali masukkan buah-buahan, setelah mendidih terus angkat dan cetak.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

APAM ENO

Bahan-bahan

2 cawan nasi
1 camt ragi (tapai nasi peram selama 2 malam)
1 pkt tepung beras
3/4 cawan gula
3 cawan air
2 pkt eno (dalam peket-warna biru)
sedikit pewarna

Cara-cara

- Blend tapai nasi, gula dan secawan air.
- Masukkan tepung ke dalam mangkuk.
- Gaul rata adunan tapai ke dalam tepung.
- Masukkan 2 cawan air. Gaul rata dan blend. Perap selama 4 jam.
- Didihkan air. Setelah air mendidih acuan dikukus selama 5 minit.
- Sementara menanti acuan panas. Tuangkan eno ke dalam adunan tepung dan kacau sehati.
- Adunan dibahagi mengikut suka untuk mewarnakannya.
- Kukus selama 10 minit untuk acuan kecil.

BINGKAL KELADI

Bahan-bahan

3 ketul keladi direbus dan dilecek
2 senduk tepung gandum
1 mangkuk pati santan
1 mangkuk kelapa parut
1 mangkuk gula pasir (ikut rasa)
secubit garam

Cara-cara

- Kelapa parut, keladi dan tepung gandum digaul rata-rata.
- Kemudian masukkan gula dan garam barulah tuangkan santannya.
- Kacau lagi rata-rata (adunan ini hendaklah pekat).
- Tuangkan kedalam acuan dan bakar hingga masak.

BREAD AND BUTTER PUDDING

Bahan-Bahan

750g Susu segar
750g Susu segar
200g Gula
9 biji Telur
4 keping Roti atau Croissant

Cara Cara

- Campurkan kesemua bahan-bahan itu dan biarkan ia mendidih
- Sapukan minyak atau mentega di permukaan acuan
- Susunkan kepingan roti di dalam acuan dan tuangkan adunan untuk mendidih
- Bakar selama 45 minit, 250 darjah centigrade

BEBOLA JAGUNG BERKRIM

Bahan-Bahan

1 tin jagung krim (asingkan jagung dan krimnya)
2 cawan tepung pulut
1 cawan gula
air secukupnya
2 helai daun pandan
pewarna (jika suka)

Cara Cara

- Uli tepung pulut dengan air secukupnya menjadi doh yang boleh dibentuk bulat.
- Ambil sedikit doh, letakkan sedikit jagung di tengah dan dikepal bulat. (seperti membuat ondeh-ondeh. Kalau doh melekit, gunakan sedikit tepung lagi. Doh juga boleh diwarnakan mengikut warna kegemaran untuk membuat hidangan lebih menarik)
- Setelah itu, masukkan bebola yang sudah siap ke dalam air yang mendidih. Apabila ia timbul ke atas, barulah diangkat.
- Di dalam periuk berasingan, didihkan 3 cawan air lalu masukkan secawan gula dan daun pandan. Masukkan krim jagung dan gaul dengan rata.
- Siramkan air gula ke atas bebola jagung. Hidangkan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

BUBUR CACA

Utk isinya :

Tepung gandum

Air + sedikit kapur (utk mengentalkan adonan)

Cara-caranya

Masukkan tepung, campurkan air dan air yg mengandung kapur. Gaulkan sehingga sehati. Adonan jangan keras. Macam buat cucur aje. Dan jgn lembek sangat nanti melekat². Sediakan bekas yg b'lubang macam utk buat cendul/sudukan aje sikit² ke dalam adonan kuah di atas dapur.

Utk kuah :

3 cawan santan

gula melaka/gula kabung/nisan kerek

gula pasir (ikut kemanisannya)

secubit garam

daun pandan

Cara buat kuah :

- Masukkan santan, gula melaka, gula dan secubit garam dan daun pandan. Masakan hingga mendidih.
- Sentiasa dikacau agar tidak naik kepala. Sambil tu (jgn tutupkan api tapi biarkan api perlahan), masukkan adonan tepung yg dibancuh tadi dlm acuan cendul, titiskan ke dalam kuah yg tengah mendidih di atas dapur.
- Ikut suka sama ada nak titiskan besar² atau kecil². Sentiasa dikacau agar adonan tepung tidak melekat². Masakkan sehingga isinya kelihatan masak dan kental. Tutup api dan sedia utk dihidangkan semasa b'buka puasa nanti.

BUBUR CITRAWARNA

Bahan-bahan

1 mangkuk santan pekat

1/2 pekat tepung cha-cha

1/2 biji pisang tanduk dipotong kiub

1 biji keledak dipotong kiub

1 biji keladi dipotong kiub

gula pasir/melaka secukup rasa

daun pandan

sedikit garam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara-cara

- Rebus tepong cha-cha, keledak dan keladi hingga empuk.
- Jerang santan, masukkan gula dan sedikit garam dan daun pandan.
- Bila mendidih masukkan tepong chan-cha, keledak dan keladi.
- Akhir sekali pisang tanduk, masak sehingga mendidih.

CARAMEL

Bahan-bahan

8 biji telur
1 tin susu cair
1 tin air
1 1/2 tin gula melaka dimasak pekat
essence vanilla
1 tin mixed fruit

Cara membuatnya

- Pukul telur dan masukkan dalam mangkuk.
- Tuang susu and kacau.
- Tuang gula perlahan2 supaya tak bercampur dengan telur.
- Kukus ½ masak dan masukkan mixed fruit.
- Kukus semula hingga masak.

COCKTAIL JELLY

Bahan – bahan

1 gelas agar-agar (basahkan utk disukat dlm gelas)
5 gelas air (saiz gelas yang sama)
1 tin cocktail (asingkan isi dan air)
1 gelas air cocktail
3 sudu mangga juice (sebagai penyedap rasa dan penambah warna)
1 senduk gula (ikut citarasa masing-masing)

Cara-caranya

- Masukkan agar-agar + air + gula ke dalam periuk kemudian masakkan sampai semua sebat dan agar-agar benar-benar hancur kemudian masukkan air cocktail + mangga juice kacau hingga mendidih susun buah cocktail dalam acuan kemudian

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

tuangkan agar-agar tadi kedalam acuan yang sudah sedia dengan buah cocktail
biarkan sejuk kemudian masukkan ke dalam peti ais

HONEY & NUT BUREK

Bahan-Bahan

Bahan Burek

- (A) Inti
- (B) 200g adunan roti
- 30g kacang pistachio (ditumbuk kasar)

(A) Bahan Inti

- 50g keju mozzarella
- 5 sudu besar madu
- 1 biji kuning telur
- $\frac{1}{2}$ sudu kecil marjerin

(B) Bahan Roti

- 750 g tepung gandum
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ sudu kecil sodium bikarbonat
- $\frac{1}{2}$ sudu kecil vegetable shortening
- $\frac{1}{2}$ sudu besar garam
- $\frac{1}{2}$ sudu kecil ibu roti
- 1.2 l Air suam (65 – 70 darjah selsius)

Cara Cara membuat inti

- Gaul sehingga rata keju, kuning telur, marjerin dan madu.

Cara membuat Adunan Roti

- Adunkan semua bahan menjadi doh. Pastikan doh tidak lekit dengan menambahkan tepung jika perlu. Doh harus lembut.
- Perapkan selama 45 minit – 1 jam.

Cara membuat Burek

- Canai adunan roti agak tipis.
- Letakkan inti di atasnya dan kelim bahagian.
- Taburkan kacang pistachio.
- Bakar selama 8 minit pada suhu 300 darjah di dalam ketuhar.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

JEMPUT-JEMPUT JAGUNG

Bahan-Bahan

500 gram Udang segar
2 batang Jagung muda
50 gram Daun kucai
5 batang Lada merah
3 biji Bawang besar
2 biji Telur
300 gram Tepung gandum
Garam secukup rasa
Minyak untuk menggoreng

Cara Cara

- Udang dibuang kulit, dibersihkan dan dilomor dengan sedikit garam.
- Jagung diambil bijinya saja.
- Lada merah dibelah empat, buang bijinya kemudian dihiris tipis.
- Daun kucai dihiris.
- Bawang merah besar dipotong dadu.
- Campurkan kesemua bahan-bahan tadi.
- Kocok telur, gaul dengan kesemua bahan, akhir sekali masukkan tepung sedikit demi sedikit beserta air yang telah dicampurkan dengan garam secukup rasa, sehingga menjadi kental dan tidak begitu lembik.
- Simpan di dalam peti sejuk selama ½ jam sebelum digoreng.

KOLE-KOLE KACANG

Bahan-bahan

500 gm tepung kacang hijau
30 gm gula melaka (dimasak dengan 1 cawan air ditapis dan disejukkan)
450 gm gula pasir
1 kampil santan (fresh coconut) dijadikan tahi minyak
1 kampil santan (fresh coconut) dijadikan 1800 ml untuk dijadikan santan cair
3 sudu makan color brown (perwarna sarsapella liquid)
garam secukup rasa
1 biji telur

Cara-cara

- Campur semua bahan kecuali tahi minyak.
- Jadikan satu adunan ini didalam kuai kacau rata hingga sebati dan pekat.
- Masak diapi yang sederhana, senantiasa dikacau supaya tidak bergentel, terus kacau hingga adunan menjadi kilat dan berminyak. Adunan ini dikacau selama 30 hingga 40 minit hingga adunan tanak.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Bila sudah kelihatan berminyak masukkan didalam loyang ratakan dan taburkan tahi minyak.
- Sejukkan dan boleh dipotong mengikut cita rasa.

KUIH ABOK-ABOK (1)

Bahan-bahan

1 biji kelapa parut putih
1/2 kg sagu biji
2 kepi gula melaka (dihiris halus)
sedikit garam
3 helai daun pandan (potong 3sm kecil)
20 keping daun pisang selebar 12-15sm
20 batang lidi (6sm)

Cara-cara

- Tuangkan sagu biji kedalam tapisan dan bilas dengan air (jangan terlalu lama, nanti ia akan kembang).
- Gaulkan sedikit garam kedalam kelapa parut.
- Setelah sebat, masukkan sagu dan gaul hingga rata.
- Ambil sekeping daun pisang dan bentukkan ia seperti calung.
- Masukkan 3 sudu makan adunan tadi. Taburkan gula melaka dan masukkan lagi 1 sudu makan adunan. Masukkan sehelai daun pandan, lipat dan semat dengan lidi.
- Setelah semuanya habis dibungkus, kukus selama 20 min.

KUIH BAKAR HIJAU

Bahan-bahan

1 mangkuk tepung gandum
1 mangkuk gula
1 mangkuk telur
1 ½ cawan santan
7 helai daun pandan
sedikit bijan
sedikit minyak sapi

Cara-cara

- Pukul telur dengan gula sehingga kembang.
- Mesin santan bersama daun pandan kemudian tapis.
- Masukkan tepung ke dalam adunan telur dan santan.
- Masukkan sedikit garam. Kacau hingga rata.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Panaskan acuan yang disapu minyak dalam ketuhar.
- Tuangkan adunan ke dalam acuan dan taburkan bijan.
- Bakar hingga masak.

KUEH BINKA JAGUNG

Bahan-Bahan

Untuk 20 hidangan

150 g tepung gandum penuh mil
150 g tepung gandum
120 g gula pasir
2 biji telur besar
1 tin jagung berkrim
350 ml susu rendah lemak
1 sdt baking powder
1 sdt vanilla esen

Cara Cara

- Pukul telur dengan gula. Masukkan sedikit demi sedikit jagung, tepung gandum penuh
- mil, tepung gandum dan susu rendah lemak.
- Masukkan ke dalam acuan.
- Bakar di dalam ketuhar selama 30 minit dengan suhu 180 C.
- Potong selepas disejukkan.

KUIH EPOK-EPOK SU`UN DARI MAKKAH

Bahan-Bahan

Untuk kulitnya:

150 g tepung gandum
50 g tepung gandum penuh
100 ml air suam panas
1/2 sdt garam
40 ml marjerin lembut (dicairkan)

Untuk intinya:

10 g isi ayam dibuang kulitnya (dihiris)
1 bungkus su`un (direndam)
1/2 sdt lada putih serbuk

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1/2 sdt garam
1 biji bawang besar (dipotong dadu)
5 biji bawang kecil (dikisar)
3 biji bawang putih (dikisar)
5 g lobak merah parut kasar
2 pokok daun bawang besar cina
(dipotong sepanjang 1 inci)
1 1/2 sdm minyak kacang soya
(untuk menumis)
200 ml minyak kacang soya
(untuk menggoreng epok-epok)

Cara Cara

- Tumis bawang kecil, bawang putih, lada putih, garam dan isi ayam.
- Masukkan daun bawang cina, lobak merah, parut dan kacau hingga sebati.
- Masukkan su`un dan tutup api.
- Akhir sekali, masukkan bawang besar.

Untuk kulitnya:

- Masukkan marjerin ke dalam tepung gandum dan gandum penuh.
- Campurkan air dan kacau hingga sebati.

KUIH KASWI

Bahan-bahan

150g gula Melaka
75g gula merah
75g gula pasir
200ml air (untuk memasak gula)
1 helai daun pandan
300g tepung beras
2 1/2 sudu makan penuh tepung sagu
1/4 sudu kecil kapur (dicampur dengan sedikit air)
1/4 ssudu kecil garam
250ml air
230g kelapa parut dibuang kulit
1 susu kecil garam (digaul dengan kelapa)

Cara-cara

- Masak gula Melaka, gula merah, gula pasir, air dan daun pandan di dalam sebuah periuk sehingga cair. Kemudian angkat, tapis dan biarkan ia sejuk dahulu.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Gaul tepung beras, tepung sagu, kapur, garam dan air di dalam sebuah mangkuk lain. Tapis dan isikanke dalam acuan kecil atau loyang kuih dan kukus selama 20 minit sahaja di dalam kukusan yang telahdipanaskan selama 3 minit.

KUIH LOMPANG

Bahan-bahan

225g gula pasir
250ml air (untuk memasak gula)
1 helai daun pandan
300g tepung beras
2 1/2 sudu makan rata tepung sagu
250ml air
1/4 camcaT. garam
bahan pewarna (3 - 4 warna)
120g kelapa parut dibuang kulit
1 sudu kecil garam (digaul dengan kelapa)

Cara-cara

- Masak gula bersama air dan daun pandan di dalam sebuah periuk sehingga cair.
- Kacau tepung beras bersama tepung sagu, garam dan air di dalam sebuah mangkuk besar, sehingga sebat. Bahagikan adunan cair itu kepada 3 - 4 mangkuk dan titik bahan pewarna pada setiap adunan di mangkuk-mangkukdan kacau hingga rata.
- Panaskan beberapa acuan cawan teh Cina dahulu dan tuang adunan tepung ke dalamnya. Kukus selama 20 minit.

KUIH NAGASARI

Bahan-bahan

Setengah bungkus tepung beras
2 cawan air
1 biji kelapa parut (ambil 3.5 cawan santan)
2 helai daun pandan, disimpul
setengah camca teh garam
daun pisang (dilayu dahulu)
8 biji pisang raja dibelah dua memanjang

Cara-cara

- Ayak tepung beras kedalam mangkuk, tuangkan air dan gaulkan adunan hingga sebat.
- Masukkan santan, daun pandan dan garam kedalam periuk dan didihkan perlahan-lahan.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Campurkan adunan tepung beras tadi kedalam santan dan kacau dengan sudip selama kira-kira 5 minit hingga adunan menjadi halus. Angkat dari api.
- Bubuh sebanyak secamca sedang penuh adunan tersebut ditengah daun pisang.
- Ratakan adunan, letakkan sekeping pisang diatas adunan dan bubuh secamca penuh lagi adunan diatasnya. Lipat daun pisang dan kukus selama 20 minit.

KUIH TALAM UBI

Bahan-bahan

Untuk Lapisan Bawah:

200 gm gula melaka
200 ml air
800 gm ubi kayu

Untuk Lapisan Atas:

400 ml santan
secubit garam
80 gm tepung gandum
1 sudu makan tepung beras

Cara-cara

- Masak gula melaka dengan air, sejukkan dan tapis.
- Campurkan ubi yang telah diparut dengan air gula melaka. Kukus selama 20 min. Untuk membuat lapisan atas, satukan santan, garam, tepung gandum dan tepung beras. Setelah sebat, tapis.
- Setelah ubi masak, tuangkan adunan santan tadi diatas ubi itu dan kukus lagi selama 20 min.

LAPIS KACANG HIJAU

Bahan-bahan

3 cawan gula pasir
6 cawan santan, dari 2 biji kelapa
1 1/2 cawan tepung sagu
3 cawan tepung kacang hijau
Pewarna kuning dan hijau

Cara membuatnya

- Tepung sagu dan tepung kacang hijau dimasukkan ke dalam mangkuk pengadun.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- Masukkan gula dan santan. Kacau semuanya hingga sebati dan hingga gula larut.
- Kemudian tapis bancuhan.
- Bahagi kepada dua, satu diwarnakan kuning dan satu lagi diwarnakan kuning.
- Sediakan loyang yang telah dilenser minyak. Ambil satu senduk adunan kuning dan ratakan ke dalamnya. Kukus selama lima minit.
- Ambil satu senduk adunan hijau dan lapiskan ke atas adunan kuning tadi dan kukus lagi selama lima minit.
- Ulang proses melapis hingga semua adunan habis digunakan. Lapisan terakhir hendaklah dikukus selama sepuluh minit.

Nota:

* Tutup periuk kukus hendaklah dibalut dengan kain supaya wap air tidak jatuh ke atas kuih. Sejukkan kuih terlebih dahulu sebelum dikeluarkan dari acuan."

LEPAT PISANG

Bahan-bahan

10 biji pisang emas
300 g tepung gandum
1/2 cawan pati santan
250 g gula melaka
3 cawan air
Daun pisang
1/2 biji kelapa parut

Cara membuatnya

- Kisar pisang jangan terlalu halus. Masukkan tepung dan pati santan.
- Masak gula bersama air hingga mendidih, tapis dan sejukkan.
- Tuangkan air gula ke dalam adunan pisang tadi dan kacau hingga sebati.
- Sediakan daun pisang 6 cm x 6 cm setiap satu.
- Letakkan sesudu sedang adunan pisang dan masukkan kelapa parut di dalamnya, tutup dengan sedikit adunan pisang lagi.
- Bungkus dengan cermat dan kukus selama 20 minit.

MINI PIZZA

Bahan-bahan

30 gm yis kering (dry yeast)
1 sudu kecil gula halus
250 ml air suam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

450 gm tepung roti
4 sudu kecil minyak bijan
sedikit garam

Untuk Topping:

200 gm mozzarella cheese diparut halus
10 hot dogs ayam dihiris
1 biji bawang besar Cina dihiris
1 biji capsicum merah
sedikit daun parsley
sos tomato

Cara-cara

- Hancurkan yis dan gula dan ketepikan selama 10 minit.
- Selepas itu campurkan ia pada tepung roti yang telah digaul dengan sedikit garam. Uli selama 10 minit dan ketepikan selama 1 jam sehingga adunan tadi menjadi dua kali ganda.
- Selepas 1 jam, uli lagi selama 5 minit dan ketepikan 30 minit lagi.
- Untuk toppingnya, ratakan sos tomato dan taburkan bahan-bahan tadi.
- Bakar selama 20 minit pada suhu 180c.

ONDEH-ONDEH KELEDEK

Bahan-bahan

600g keledek (direbus dengan daun pandan, dikupas dan dilecek)
4 helai daun pandan (ditembuk dan diperah airnya)
4 susu makan penuh tepung gandum
1 ketul gula melaka (dikikis)
230g kelapa parut dibuang kulit
1 sudu teh garam (digaul dengan kelapa)

Cara-cara

- Titiskan air perahan dari daun pandan itu pada keledek lecek dan adunkan.
- Campur tepung, sedikit garam da adun lagi hingga sebat. Ambil sedikitadunan itu, leperkan dan letakkan sedikit gula Melaka di tengahnya.Bentukkan bulat-bulat.
- Jerang air sehingga mendidih. Masukkan kuih tadi satu persatu.Setelah timbul, angkat dan toskan, kemuduan selaput kiuhi itu dengankalapa parut.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

PIE AYAM

Bahan-bahan

1 kotak puff pastry SILVERBIRD, didalamnya ada 2 keping
200 gm isi ayam - dipotong dadu
1 cawan sayur campur
2 sudu besar mentega
2 sudu besar tepung gandum
1/2 cawan atau lebih sikit susu segar
1 biji bawang besar - dipotong dadu
2 sudu besar minyak masak
sedikit lada sulah, garam dan gula secukupnya

Cara-cara

- Perapkan isi ayam dengan lada sulah, garam dan gula.
- Tumis bawang besar hingga layu, masukkan ayam dan kacau hingga masak. Masukkan sayur campur. Kacau dan angkat
- Dalam bekas lain, cairkan mentega. Taburkan tepung gandum. Kacau hingga menjadi pes. Api jangan terlalu besar, nanti hangus. Masukkan susu segar, kacau hingga menjadi pekat.
- Kemudian masukkan campuran ayam tadi, gaulkan dan tambah garam dan gula secukup rasa. Angkat dan sejukkan.
- Ambil satu keping pastri dan canai selebar 8 inci atau muat untuk satu pie dish. Letakkan pastri tadi dalam pie dish, kemaskan dan potong tepinya. Masukkan inti dan ratakan.
- Canaikan sekeping lagi selebar tadi dan letakkan diatas pie tadi, trim tepinya dan tekan garpu supaya tidak terbuka.
- Sapukan kuning telur di atasnya. Bakar hingga kekuningan.

PIZZA

Untuk dough :

500 g tepung gandum
1 sudu besar yis (mauripan)
1 sudu besar tepung susu
1 sudu besar gula
1 sudu teh garam
1 sudu besar oregano
2 sudu besar minyak zaitun
1 cawan air (boleh tambah kalau tak cukup)

Bahan-bahan di atas dicampurkan dan diuli. Kemudian biarkan dough tu naik sendiri.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Layer sos:

3 sudu besar sos tomato
1 sudu besar sos cili
1 sudu besar gula
1 sudu teh garam
1 cawan air (kurang pun takpe)
1 sudu tepung jagung (bancuh dengan air)

Bahan-bahan diatas dicampurkan dan diletak atas api. Tak perlu bubuh minyak. Kacau sampai agak likat.

Layer sos ini untuk disapukan di atas dough sebelum diletak topping yang lain supaya pizza berasa juicy dan tak rasa kering.

Topping & sos:

Minyak
1-2 sudu besar serbuk cili (ikut kepedasan)
1 sudu teh garam
1 sudu besar gula
2 sudu besar sos tomato
1 sudu besar sos cili
Oregano

Cara-cara

- Untuk bahan-bahan topping terpulang pada anda. Boleh letak daging ayam cincang, sausage, nenas, cili capsicum*****, mozzarella cheese, etc. Mula-mula tumis dulu kesemua bahan-bahan daging tu, kemudian baru masukkan bahan-bahan di atas.
- Pesanan cikgu memasak tu : selepas sapu layer sos pada dough , taburkan sedikit cheese supaya ia dapat memegang topping2 tadi so masa kita gigit dia tak jatuh-jatuh. selepas bubuh topping, taburkan lagi cheese mozzarella tu.

POPIAH BASAH ALA THAI

Bahannya

½ kg kulit popiah

Bahan A

2 Biji Sengkuang dihiris
2 biji lobak merah dihiris
2 sudu makan sos tiram

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 sudu makan kicap pekat

2 biji bawang putih

sedikit minyak bijan, garam, lada putih dan perasa

Tumis bawang putih hingga wangi. Campurkan kicap, sos tiram, lada putih dan minyak bijan. Masukkan sengkung & lobak. Masak hingga empok dan kering.

Bahan B

1 biji timun diptg 2 inci memanjang

daun salad

udang, isi ketam, telur (rebus dan cincang - berasingan)

SAMBAL PETIS

250g gula merah

½ botol sos tomato

½ botol sos cili

cili boh (giling) ikut suka, nak pedas letak lebih

5 sudu makan petis

Gula merah dan cili boh dimasak bersama 2 cawan air. Masukkan sos tomato, sos cili dan petis hingga mendidih.

Cara Menggulung Popiah

- Sapukan popiah dengan sambal petis. Aturkan sehelai daun salad di atasnya.
- Bubuh pula sengkung isi ketam, telur, udang timun dan sapukan dengan sambal cili padi. Gulung rapi dan hidangkan.

POPIAH PRINCESS

Bahan-Bahan

500 Gram Dada Ayam-Direbus Dan Disiat

250 Gram Udang- Rebus Dan Potong Tiga

1 Bungkus Isi Ketam

1 Camca Serbuk Kayu Manis

1 Camca Serbuk Paprika

1 Camca Chinese Spice

1 Botol kecil Mayonis

Sedikit Daun Rosemary

Kulit Popiah

Cara Cara

- Mayonis dan semua bahan digaul rata kemudian isi ke dalam kulit Popiah.
- Gulung dan goreng.

PUDDING CASTARD JAGUNG

Bahan-bahan

1/2 tin tepung castard (Bird's Nest)
1 susu makan tepung jagung
1 tin susu cair Carnation
1 tin cream style jagung
1 biji kelapa parut dikupas kulit (ambil santan sukatan tin jagung sebanyak 2 tin)
gula secukup rasa

Cara-cara

- Campurkan kesemua bahan sehingga sehati.
- Masak diatas api yg sederhana dan hendaklah sentiasa kacau supaya ia tidak bergentel.
- Setelah adunannya meletup-letup sedikit, bolehlah diangkat dan tuangkan diloyang.

PUDDING KELAPA MUDA

Bahan-Bahan

6 biji merah telur
250 gm gula pasir
250 gm tepung mazena
2 gelas isi kelapa muda
10 gelas santan sederhana
1/2 camca garam
1/4 camca essen vanilla
buah ceri untuk hiasan

Cara Cara

- Adun kesemua bahan sehingga rata dan tidak berbiji-biji, kemudian panaskan diatas api sehingga setengah Kental.
- Masukkan isi kelapa dan kacau hingga rata, tuang ke dalam loyang, dan bakar seketika.
- Setelah itu, hias diatasnya dengan buah ceri.

PUDING LAICI

Bahan-bahan

2 tin laici
1 tin susu cair
5 ketul gula batu

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 bungkus agar-agar
3 biji kuning telur
2 susu tepung kastard
sedikit esen vanilla
gula secukup rasa

Cara-cara

- Didihkan agar-agar sehingga cair.
- Kuning telur dipukul hingga kembang bersama tepung kastard.
- Kemudian campurkan susu cair dan esen vanilla.
- Akhir sekali masukkan kesemua bahan termasuk laici kedalam agar-agar. Kacau perlahan-lahan hingga sebati.
- Kemudian masukkan ke dalam bekas. Setelah sejuk masukkan dalam peti ais.

PUDING NANGKA

Bahan-Bahan

1 paket serbuk agar-agar
2 cawan gula pasir
1/2 tin susu cair
20 oz air sejuk di campur dengan susu cair , jadikan 30 oz
sedikit buah nangka
sedikit daun pandan

Cara Cara

- Masak agar-agar, gula, dan nangka sehingga mendidih, matikan api.
- Tapis, tuang ke dalam gelas. Biar sejuk, kemudian belah dua dan bentukkan seperti buah nangka, dengan pengerik khas.

PUDING ROTI JAGUNG

Bahan-Bahan

4 keping roti
2 sudu kecil mentega
2 sudu kecil tepung jagung
1 tin jagung berkrim
nanas dalam tin
5 sudu besar gula
2 cawan susu cair
1 biji telur
1 helai daun pandan

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

- Campurkan gula dan tepung jagung di dalam sebuah mangkuk lalu masukkan susu cair. Gaul rata.
- Pecahkan telur dan ratakan lagi. Masukkan daun pandan.
- Sapukan mentega dengan rata ke atas acuan untuk membakar.
- Letakkan roti di atas acuan dan siramkan campuran susu cair ke atasnya.
- Kemudian sapukan jagung berkrum di atasnya. Lapiskan lagi roti.
- Ulang melapiskan roti dengan campuran susu cair dan jagung berkrum sehingga habis.
- Aturkan nanas di atasnya.
- Bakar di dalam ketuhar gelombang mikro selama 4-6 minit pada suhu sederhana.

PUTERI DI DALAM KACA BERSAMA GULA MELAKA

Bahan-Bahan

1000ml Air
240ml Santan
200g Gula
10g Agar-agar
50g Gula
50g Tepung beras
4 biji Telur
1 sudu besar Esen Vanilla
Secubit garam
Pewarna : Merah, Kuning dan Pandan

Untuk Sos Vanilla:

300 ml Santan
Tepung beras
Sedikit garam
2 helai daun pandan

Sos Gula Melaka:

300 ml Santan
100 g Gula melaka
2 helai daun pandan
Tepung Beras

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara Cara

Cara-cara untuk pudding:

- Tuangkan santan pekat dengan gula dan kacaukan
- Masukkan telur kemudian kacau hingga sebat
- Masukkan esen vanilla dan masak ia di atas api selama 10-15 minit ataupun hingga ia pekat
- Sesudah menjadi pekat, masukkan ke dalam 3 acuan, warnakan ia dan lalu di kukus
- Setelah dikukus, keluarkan pudding dan potong dadu.

Cara-cara untuk agar-agar:

- Tuangkan air, gula dan agar-agar yang sudah di rendam dengan air hingga ia menjadi sebat
- Tuangkan agar-agar ke dalam acuan yang mengandungi pudding
- Ketepikan dan biarkan ia sejuk

Cara-cara untuk sos gula melaka:

- Tuangkan santan yang di campur dengan tepung beras, daun pandan, garam dan gula melaka dan kacau di atas api selama 10 minit.

ROTI JALA

Bahan-bahannya:

tepung gandum secukupnya
1 mangkuk santan kelapa
2 biji telur
garam
daun pandan - diambil airnya sebagai pewarna
pewarna kuning jika ingin warna kuning....

Cara-cara

- Pukul telur dan campurkan semua bahan dan kacau sebat sehingga pekat. Tambah tepung jika adonan agak cair dan anda boleh mula menjala diatas kuai dengan acuan roti jala.

SUJI (DELIGHTS OF INDIAN)

Bahan-Bahan

2 tin Susu Cair
½ pkt Suji powder
1 tin Minyak Ghee

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 mangkuk Gula Pasir
5 biji Telur
Garam
Kayu Manis
Sedikit Kismis/sultanas
Gajus, pistachios atau almonds
Pewarna kuning dan sedikit esen ros

Cara Cara

- Panaskan minyak Ghee. Goreng tepung suji hingga kekuningan.
- Masukkan susu cair yang telah dipukul dengan telur dan gula.
- Masak hingga pekat.

SUM-SUM KHATIRA

Bahan-Bahan

50 g tepung beras
50 g tepung gandum penuh (wholemeal)
40 g tepung jagung
150 ml susu rendah lemak
1/2 sdt garam

Cara Cara

- Masukkan kesemua bahan-bahan itu tadi ke dalam periuk.
- Kacau rata hingga sebat.
- Masakan adunan ini dengan yang sederhana.
- Masak adunan ini sehingga mendidih dan melekat.
- Jangan terlalu lama menanak adunan ini.
- Setelah tanak, masukkan adunan ini ke dalam loyang ataupun acuan.
- Biarkan ianya sejuk, barulah dihidang.

Untuk membuat sirapnya:

80 g gula pasir
750 ml air
2 helai daun pandan (simpul)
1 batang kayu manis
cengkih
10 g hirisan kurma } hiasan
10 g kismis } hiasan
10 g serbuk badam (dipanggang)
1 sdt susu rendah lemak
sedikit air barli

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

1 sdt krim soda

Cara memasaknya:

- Masukkan kesemua bahan-bahan ini kecuali kurma, kismis dan serbuk badam ke dalam periuk.
- Kacau rata barulah dimasak dengan api yang sederhana.
- Masak hingga mendidih.
- Semasa menghidang barulah ditabur bahan-bahan hiasan.

TAKO SIAM

Bahan-bahanya untuk lapisan bawah:-

1 bungkus tepung hon kwee (tepung yang dalam paket macam sagun, ada berbagai warna, so pilih warna hijau)
4 tin air (gunakan tin jagung)
1 cawan gula
1 tin kecil jagung whole kernel - bukan jagung berkrum

Bahan untuk lapisan atas:-

4 cawan santan (daripada sebiji kelapa)
4 sudu besar tepung jagung
1 camt gula

Hiasan:-

½ kg sengkuang cina - dipotong dadu

Cara membuatnya:-

- Letakkan sengkuang cina ke dalam acuan yang telah diperbuat dari daun Pandan bentuk empat segi.
- Untuk lapisan bawah: campurkan kesemua bahan ke dalam periuk dan masak hingga pekat. Kemudian masukkan ke dalam acuan yang dibuat dengan daun pandan.
- Kemudian buat lapisan bawah pulak...masukkan santan, tepung jagung dan garam ke dalam periuk dan kacau hingga pekat.
- Kemudian tuangkan ke atas lapisan pertama tadi. Apabila telah siap sejukkan dan simpan dalam peti ais...hmm sungguh sedap...

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

KUIH ABUK-ABUK (2)

Bahan-bahan :

- 1) 300 gram sagu biji
- 2) 1 cawan gula melaka (dipotong kecil) atau gula merah
- 3) ½ biji kelapa parut (bahagian lembut sahaja)
- 4) Daun pisang (dipotong segi empat sama)
- 5) Garam secukup rasa
- 6) Lidi (kerat kecil) untuk sematan
- 7) 2 helai daun pandan (masuk dalam air kukusan)

Cara :

- 1) Bilas sagu dengan air bersih dan toskan.
- 2) Campurkan sagu biji dengan kelapa dan gram. Gaul rata.
- 3) Bentukkan daun pisang seperti kon untuk dibuat kelongsong. Masukkan campuran bahan tadi ke dalam kelongsong sehingga separuh penuh.
- 4) Masukkan sesudu ketulan gula melaka atau gula merah.
- 5) Masukkan campuran sagu biji tadi untuk penuhi kelongsong (jangan terlalu penuh, tinggal hujung daun untuk lipatan kelongsong)
- 6) Lipatkan kelongsong daun pisang. Cucuk batang lidi untuk sematan
- 7) Kukus selama 30~40 minit.

AGAR-AGAR SANTAN

Bahan-bahan :

- 1) 1 bungkus agar-agar (rendam sehingga kembang)
- 2) 5 cawan air
- 3) 1 cawan gula merah
- 4) ½ cawan gula pasir
- 5) 3 cawan santan
- 6) 2 biji telur
- 7) 1 helai daun pandan

Cara :

- 1) Masukkan agar-agar, air dan daun pandan di dalam periuk. Masak dengan api sederhana sehingga agar-agar hancur dan mendidih.
- 2) Masukkan gula merah dan gula pasir. Kacau dan biarkan mendidih.
- 3) Tapis bahan-bahan tadi ke dlm periuk lain. Biarkan mendidih.
- 4) Sementara itu gaul telur dan santan sehingga sebatu.
- 5) Tapis adunan telur dan santan ke dalam adunan agar-agar. Kacau dan biarkan mendidih seketika.
- 6) Tutup api dan tuangkan adunan ke dalam loyang atau acuan.\

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

7) Sejukkan dan potong.

APAM BALIK

Bahan-bahan :

Bahan untuk kulit

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) $\frac{1}{2}$ cawan gula
- 3) $\frac{1}{2}$ sudu kecil soda bikarbonat
- 4) 1 sudu kecil pewarna kuning
- 5) 1 biji telur
- 6) 1 $\frac{1}{2}$ cawan air
- 7) $\frac{1}{2}$ sudu teh serbuk penaik

Bahan taburan

- 1) Sedikit mentega
- 2) 1 cawan kacang tanah (dimesin)
- 3) 1 tin jagung manis
- 4) $\frac{1}{2}$ cawan coklat urai
- 5) $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir

Cara :

- 1) Kisar gula bersama telur hingga kembang.
- 2) Masukkan soda, air, serbuk penaik dan pewarna kuning. Kisar hingga sebat.
- 3) Masukkan tepung dan kisar lagi supaya tidak berketul.
- 4) Sapu mentega rata mentega pada kuali leper (pan). Panaskan kuali dengan pi kecil.
- 5) Ambil satu senduk adunan tadi dan ratakan pada kuali leper (pan). Biarkan separuh masak.
- 6) Taburkan bahan taburan. Masak hingga kekuningan.
- 7) Setelah masak, lipat dua. Dan dipotong 4 / 6.

APAM GULA HANGUS

Bahan-bahan :

- | | | |
|-----------------------------------|---|--|
| 1) 1 gelas gula | } | (cairkan gula di dalam kuali dengan api yang kecil sehingga kekuning-kuningan) |
| 2) $\frac{1}{2}$ gelas air | | |
| 3) $\frac{1}{2}$ gelas gula | | |
| 4) 3 biji telur | | |
| 5) 1 gelas santan atau susu segar | | |

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 6) 2 ½ gelas tepung gandum }
7) 2 sudu teh soda bikarbonat } ayak bersama

Cara :

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Pukul telur dan gula sehingga naik dan kembang.
- 3) Masukkan gula hangus dan tepung gandum dan soda bikarbonat.
- 4) Masukkan santan atau susu segar dan gaul rata.
- 5) Masukkan adunan kedalam loyang.
- 6) Kukuskan selama 10 - 15 minit.
- 7) Sejukkan dan potong.

APAM PISANG COKLAT

Bahan-Bahan :

- 1) 2 cawan tepung gandum
2) 2 sudu makan cawan serbuk koko
3) 1 sudu teh soda bikarbonat
4) 1 sudu teh baking powder
5) ½ sudu teh garam
6) 1 cawan pisang emas lecek
7) 1 cawan minyak masak
8) 1 ½ cawan gula perang
9) 2 biji telur (pukul)
- } Campur & ayak

Cara :

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Masukkan bahan yang telah diayak ke dalam mangkuk.
- 3) Masukkan bahan-bahan yang tidak diayak ke dalam adunan tadi. Gaul sehati.
- 4) Masukkan dalam acuan kecil atau loyang.
- 5) Kukus selama ½ jam atau sehingga masak.

APAM TAPAI TEPUNG BERAS

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tapai pulut
- 2) 500 gram tepung beras
- 3) 2 cawan gula
- 4) 4 cawan air
- 5) 1 bungkus garam eno (pelega kembung perut)
- 6) ½ sudu teh pewarna (jika perlu)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 7) 1 biji kelapa muda parut (ambil putih sahaja)
- 8) 1 sudu teh garam

Cara :

- 1) Masukkan gula, air dan tapai ke dalam pengisar. Kisar hingga halus.
- 2) Masukkan tepung beras dan peram sekurang-kurangnya 4 jam.
- 3) Kemudian masukan garam eno dlm adunan perapan tadi dan perap lagi selama sekurang-kurangnya 1 jam.
- 4) Tambah pewarna jika suka, kacau dan masukkan ke dlm acuan. Kukus selama 20 minit.
- 5) Sementara itu gaulkelapa bersama garam.
- 6) Setelah apam masak, keluarkan dari acuan dan tabur kelapa parut.

APAM SERI AYU

Bahan-bahan :

- 1) 3 biji telur
- 2) 240 gram gula
- 3) 240 ml santan atau susu segar
- 4) 1 sudu makan jus pandan
- 5) 270 gram tepung gandum
- 6) 1 sudu teh ovallate
- 7) 1 sudu makan tepung kanji
- 8) 1 biji kelapa muda parut (ambilputih sahaja)
- 9) Garam secukup rasa

Cara :

- 1) Telur dikisar bersama gula hingga kembang.
- 2) Masukkan santan/susu segar, ovallate dan tepung gandum. Kisar sehingga sehati.
- 3) Panaskan kukusan dan sapu rata minyak pada acuan.
- 4) Gaul rata kelapa dan garam.
- 5) Masukkan sedikit kelapa tadi ke dalam acuan. Tekan hingga padat.
- 6) Tuang adunan tepung memenuhi acuan tadi.
- 7) Kukus hingga masak anggaran selama 15 minit. Keluarkan daripada acuan.

BADAK BERENDAM

Bahan-bahan :

- 1) ½ bungkus tepung pulut
- 2) 8 helai daun pandan (kisar dan perah patinya)
- 3) ½ biji kelapa parut (untuk dibuat inti)
- 4) 3 cawan santan

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 5) 1 cawan gula merah
- 6) 1 cawan air
- 7) 1 sudu teh garam

Cara :

- 1) Kelapa parut digaul dengan gula merah dan dimasak hingga menjadi inti.
- 2) Panaskan kukusan.
- 3) Bancuh tepung pulut bersama air dan pati pandan hingga menjadi doh yang lembut.
- 4) Bentukkan doh lembut bulat-bulat dan isi inti di dalamnya.
- 5) Sementara itu bancuh santan bersama garam.
- 6) Letakkan doh berinti di dalam bekas dan tuangkan santan di sekelilingnya.
- 7) Kemudian kukus hingga masak.
- 8) Sejukkan.

BEBOLA UBI KELEDEK

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan ubi keledek (rebus dan lecek)
- 2) $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir
- 3) 1 biji telur
- 4) $\frac{1}{2}$ sudu serbuk penaik
- 5) $\frac{1}{2}$ cawan tepung gandum
- 6) $\frac{1}{2}$ -1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 7) Garam secukup rasa

Cara :

- 1) Gaul rata ubi keledek bersama gula.
- 2) Masukkan telur, tepung sedikit demi sedikit bersama serbuk penaik dan garam membentuk doh. Uli doh hingga tak melekat di tangan. (jika masih melekat, tambah lagi sedikit tepung)
- 3) Bentukkan doh bulat-bulat.
- 4) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 5) Goreng doh yang telah dibentuk sehingga warna keemasan. Angkat dan tos.

BINGKA BAKAR

Bahan-bahan :

- 1) 6 biji telur
- 2) 1 tin susu cair
- 3) 2 tin air
- 4) 4 cawan tepung gandum

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 5) 2 cawan gula pasir
- 6) ½ cawan jus pandan
- 7) ½ cawan bijan (goreng tanpa minyak)

Cara :

- 1) Kisar semua bahan kecuali bijan dan minyak masak.
- 2) Sapu acuan atau loyang dengan minyak masak.
- 3) Tuangkan dunan tadi ke dalam acuan /loyang.
- 4) Masuk acuan /loyang ke dalam ketuhar. Bakar pada suhu 180°C selama ½ jam.
- 5) Keluarkan dari ketuhar, taburkan bijan dan sambung bakar selama 20 minit atau sehingga nampak masak.
- 6) Sejukkan dan potong

BINGKA JAGUNG

Bahan-bahan :

- 1) 500 gram santan
- 2) 1 sudu teh garam
- 3) 3 biji telur
- 4) 200 gram tepung gandum
- 5) 100 gram gula
- 6) 50 gram marjerin
- 7) 2 sudu makan tepung kastad
- 8) ½ tin jagung berkrim
- 9) ½ cawan bijan (goreng tanpa minyak)

Cara :

- 1) Masukkan semua bahan kecuali bijan ke dalam pengisar. Kisar hingga sehati.
- 2) Masukkan ke dalam periuk dan masak sebentar di atas api.
- 3) Sementara itu sapu rata acuan atau loyang dengan marjerin.
- 4) Tuang adunan ke dalam acuan/loyang. Taburkan bijan goreng di atasnya. Masukkan loyang ke dalam ketuhar dan bakar pada suhu 180° selama sejam / hingga masak.
- 5) Sejukkan dan potong.

BINGKA KASTAD

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) ½ cawan tepung kastad
- 3) 2 biji telur

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 4) 1 cawan gula pasir
- 5) ½ cawan marjerin (cairkan)
- 6) 410 ml susu sejat
- 7) 4 cawan jus pandan
- 8) ½ sudu teh pewarna hijau
- 9) ½ cawan bijan (goreng tanpa minyak)

Cara :

- 1) Panaskan ketuhar pada suhu 180°C selama 10 minit
- 2) Kisar kesemua bahan kecuali bijan dan tapis.
- 3) Sementara itu sapu rata acuan/loyang dengan minyak.
- 4) Masukkan acuan /loyang ke dalam ketuhar. Bakar pada suhu 180°C selama ½ jam.
- 5) Keluarkan dari ketuhar, taburkan bijan dan sambung bakar selama 20 minit atau sehingga nampak masak.
- 6) Sejukkan dan potong

BINGKA KUKUS

Bahan-bahan :

- 1) 1 cawan air
- 2) ½ sudu teh garam
- 3) 2 cawan ubi kayu parut
- 4) ½ biji kelapa parut
- 5) ½ sudu teh pewarna merah

Bahan sira :

- 1) ½ cawan air
- 2) 1 keping gula melaka (hancurkan)
- 3) 1 helai daun pandan, disimpulkan

Cara :

- 1) Panaskan pengukus. Sapu rata minyak pada loyang.
- 2) Gaul sehingga sebati ubi kayu, air & bahan pewarna. Masukkan adunan ke dalam loyang.
- 3) Kukus selama ½ jam atau hingga masak. Biarkan sejuk. Potong kepada bentuk-bentuk yang disukai.
- 4) Gaul garam bersama kelapa parut. Salut kepingan-kepingan bingkak dengan kelapa.
- 5) Satukan gula melaka, air & daun pandan dalam periuk lain dan masak hingga larut. Besarkan api dan didihkan hingga menjadi sira yang pekat.
- 6) Hidang bingkak bersama air sira.

BINGKA TEPUNG BERAS

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tepung beras
- 2) 1 cawan gula pasir
- 3) 1 sudu teh garam
- 4) 6 cawan santan
- 5) 1 helai daun pandan

Cara :

- 1) Kisar semua bahan kecuali daun pandan sehingga halus.
- 2) Masukkan daun pandan dan masak sambil dikacau atas api perlahan hingga naik wap. Tutup api dan kacau sehingga kental.
- 3) Sementara itu sapu rata loyang dengan minyak.
- 4) Angkat daun pandan dan tuang adunan ke dalam loyang.
- 5) Masukkan ke dalam ketuhar dan bakar atas bawah pada suhu 180' C selama 1 ½ jam /masak.
- 6) Sejukkan dan potong.

BINGKA TEPUNG GANDUM

Bahan-bahan :

- 1) 6 biji telur
- 2) 1 tin susu cair
- 3) 2 tin air
- 4) 4 cawan tepung gandum
- 5) 2 cawan gula

Cara :

- 1) Campur semua bahan, kisar dan tapis.
- 2) Sapu rata loyang dengan minyak.
- 3) Bakarkan dalam ketuhar pada suhu 180°c selama 50 minit/masak.
- 4) Sejukkan dan potong.

BINGKA UBI

Bahan-bahan :

- 1) 5 cawan ubi parut
- 2) 6 cawan santan pekat
- 3) 3 biji telur ayam
- 4) 2 cawan gula pasir
- 5) 1 cawan gula merah
- 6) 1 sudu teh garam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara :

- 1) Masukkan semua bahan kecuali minyak masak di dalam mangkuk dan digaul rata.
- 2) Sapu rata loyang dengan minyak masak. Tuangkan adunan tadi ke dalam loyang.
- 3) Masukkan loyang ke dalam ketuhar dan bakarpada suhu 180°C selama 1 jam /masak.
- 4) Sejukkan dan potong.

BUAH BIDARA

Bahan-bahan :

Untuk inti :

- 1) $\frac{1}{2}$ cawan gula merah
- 2) $\frac{3}{4}$ cawan gula putih
- 3) 2 cawan kelapa parut muda
- 4) 2 - 3 sudu makan tepung gandum
- 5) 2 helai daun pandan

Untuk kuih :

- 1) 1 cawan tepung gandum
- 2) Inti kelapa secukupnya
- 3) 2 cawan isi keledak (rebus dan lecek)
- 4) $\frac{1}{2}$ biji kelapa parut (putih sahaja)

Cara :

Untuk inti :

- 1) Semua bahan untuk inti kecuali kelapa dimasukkan ke dalam periuk.
- 2) Gaul rata dan masak hingga gula larut serta mendidih.
- 3) Masukkan kelapa parut dan gaul rata. Angkat dan ketepikan.

Untuk kuih :

- 1) Gaul rata keledak dengan tepung membentuk doh. Gentel doh bulat-bulat sebesar guli.
- 2) Isi inti kelapa di tengah-tengah doh.
- 3) Sementara itu jerang ir di dalam periuk.
- 4) Rebus doh berinti sehingga itimbul dan angkat. Setelah diangkat, gaulkan dengan kelapa parut.

BUAH GOMAK

Bahan-bahan :

Untuk tepung kacang hijau:

1) 500 gram kacang hijau

Untuk inti:

1) 1 biji kelapa parut

2) 1 keping gula Melaka (hancurkan)

3) 200 gram gula merah

4) ½ cawan air

Untuk doh:

1) 1 bungkus tepung pulut

2) 2 cawan tepung kacang hijau

3) Air secukupnya

Cara :

Untuk tepung kacang hijau:

1) Kacang hijau dibuang kulit, dibasuh dan ditoskan.

2) Goreng tanpa minyak sehingga kemerahan.

3) Sejukkan dan mesin sehingga halus. Kemudian diayak.

Untuk inti:

1) Didihkan air, masukkan gula merah dan gula melaka. Kacau hingga gula larut.

2) Masukkan kelapa parut, kacau rata. Tutup api dan ketepikan.

Untuk buat buah gomak:

1) Bancuh tepung pulut dengan air sedikit demi sedikit sehingga sebat. Masak sebentar di atas api.

2) Ambil sejempit tepung pulut tadi dan leperkan. Letakkan inti ditengah-tengahnya. Tutup dan leperkan semula. Buat sehingga habis.

3) Sementara itu panaskan air kukusan

4) Kukus adunan tadi sehingga masak. Angkat dan salut dengan tepung kacang hijau.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

BUAH MELAKA

Bahan-bahan :

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 1 cawan tepung gandum
- 3) 1 sudu garam
- 4) $\frac{1}{2}$ sudu teh pewarna hijau
- 5) 2 helai daun pandan
- 6) Air secukupnya
- 7) 2-3 keping gula melaka (dipotong dadu)
- 8) 1 biji kelapa parut (putih sahaja)

Cara :

- 1) Campurkan kesemua tepung dengan air, pewarna dan garam sehingga menjadi doh.
- 2) Gentelkan doh sebesar biji guli dan isikan gula melaka ditengah-tengahnya.
- 3) Sementara itu jerang air di dalam periuk. Masukkan daun pandan.
- 4) Masukkan bebola doh tadi ke dalam air yang mendidih. Bebola timbul apabila masak. Angkat dan salutkan dengan kelapa parut.

BURGER MALAYSIA

Bahan-bahan :

Untuk sambal :

- 1) 2 sudu makan minyak masak
- 2) 1 labu bawang besar
- 3) 2 ulas bawang putih
- 4) Sedikit belacan (bakar)
- 5) 10 tangkai lada kering (rebus dan kisar halus)
- 6) $\frac{1}{2}$ cawan ikan bilis
- 7) 2 sudu makan gula merah
- 8) $\frac{1}{2}$ cawan jus asam jawa
- 9) 1 sudu makan gula pasir
- 10) 1 sudu teh garam

Kisar bersama $\frac{1}{2}$ cawan air
--

Untuk doh:

- 1) 250g tepung gandum
- 2) 120ml susu/ air
- 3) 2 sudu besar margarin
- 4) 2 $\frac{1}{2}$ sudu besar gula halus
- 5) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 6) 2 sudu teh yis
- 7) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 8) $\frac{1}{2}$ biji timun (dipotong nipis)

Cara :

Untuk sambal:

- 1) Panaskan minyak. Masukkan ikan bilis. Goreng hingga kekuning-kuningan.
- 2) Masukkan bawang dan cili yang telah dikisar. Gaul rata dan biarkan menggelegak.
- 3) Masukkan gula merah, gula pasir dan garam. Gaul rata dan biarkan menggelegak seketika.
- 4) Angkat dan ketepikan.

Untuk kuih:

- 1) Masukkan ke dalam mangkuk bahan 1 hingga 6. Uli doh sehingga tak melekat. Buat bulat besar. Biarkan kembang 2 kali ganda.
- 2) Tumbuk-tumbuk doh tadi dan bahagikan kepada 8 bahagian. Buat bentuk bulat. Biarkan naik 2 kali ganda lagi.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 4) Goreng doh dalam minyak yang sederhana panas sehingga kekuningan. Angkat dan tos.
- 5) Belah 2 doh yang digoreng (jangan sampai terputus). Isikan dengan sambal bilis dan juga timun.

CAKOI

Bahan-bahan :

- 1) 1 kg tepung naik sendiri
- 2) 11 gram yis segera
- 3) 2 cawan air (bergantung kepada kualiti tepung)
- 4) $\frac{1}{2}$ cawan gula (jadikan air gula)
- 5) $\frac{1}{2}$ cawan minyak masak
- 6) $\frac{1}{2}$ sudu teh soda bikarbonat
- 7) 1 sudu makan serbukbawang putih (jika suka untukperisa tambahan)
- 8) Garam secukup rasa
- 9) $\frac{1}{2}$ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 10) Seri kaya dan mentega untuk inti

Cara :

- 1) Campurkan semua bahan kecuali minyak masak dan bahan inti, uli membentuk doh. Tambah air jika perlu. Biarkan doh selama 20-30 minit di dalam bekas yang dibalut dengan kain lembab.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Panaskan minyak di dalam kuahi.
- 3) Potong doh memanjang dalam ukuran 1"X 4" hingga habis. Cantumkan 2 potongan bersama bebenk 2" X 4" dengan tekanan menggunakan kayu stik (chopstick) yang telah disapu minyak.
- 4) Goreng doh tadi sehingga keemasan dan angkat.
- 5) Belah separa antara cantuman tadi dengan pisau. Sapu mentega dan isikan seri kaya dalam belahan tersebut.

CARA

Bahan-bahan :

- 1) 300 gram tepung gandum (diayak)
- 2) 1 biji telur (pukul hingga kembang)
- 3) 1 cawan santan
- 4) 4 helai daun pandan (kisar dan ambil jusnya)
- 5) ½ sudu teh pewarna hijau
- 6) Garam secukup rasa
- 7) Gula (untuk tabur)
- 8) Marjerin (untuk sapu pada acuan)

Cara :

- 1) Masukkan tepung gandum dan telur ke dalam mangkuk dan gaul sebati.
- 2) Bancuh santan bersama air daun pandan dan pewarna. Masukkan kedalam adunan tepung tadi sedikit demi sedikit.
- 3) Kacau dan tapis adunan agar tidak bergentil dan pastikan adunan tidak terlalu pekat atau cair. Masukkan garam dan gaul rata.
- 4) Sapu rata acuan bahu dengan marjerin. Panaskan acuan.
- 5) Masukkan adunan ke dalam acuan dan tabur sedikit gula di atasnya.
- 6) Setelah bahagian tepi kekuning-kuningan bolehlah diangkat. Ambil dua biji kuih cara dan tangkupan ketika hendak dihidangkan.

CARA BERLAUK

Bahan-bahan :

Bahan inti:

- 1) 1 cawan daging kisar
- 2) 1 labu bawang besar (potong dadu)
- 3) 1 ulas bawang putih....cincang halus
- 4) 1 sudu makan rempah kurma
- 5) 1 sudu teh minyak
- 6) Garam secukup rasa

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 7) Daun bawang (hiris)
- 8) Cili merah (hiris)

Bahan untuk kuih:

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) 1 cawan santan
- 3) 2 cawan air
- 4) 1 biji telur
- 5) Garam secukup rasa
- 6) Pewarna kuning

Cara:

Untuk inti:

- 1) Tumis bawang dan rempah sehingga wangi.
- 2) Masukkan daging dan garam. Kacau dan biarkan mendidih hingga kering.
- 3) Angkat dan sejukkan.

Untuk kuih:

- 1) Kisarkan semua bahan untuk kuih hingga sebatian dan tapis.
- 2) Sapu rata acuan bahu dengan minyak masak dan panaskan.
- 3) Tuangkan adunan ke dalam acuan. Masukkan sesudu kecil inti yang telah disediakan.
- 4) Taburkan hirisan cili merah dan daun bawang. Tutupkan adunan dgn tudung periuk.
- 5) Setelah bahagian tepi kekuning-kuningan bolehlah diangkat. Ambil dua biji kuih cara dan tangkupan ketika hendak dihidangkan.

CEK MEK MOLEK

Bahan-bahan :

- 1) 600 gram keledak (direbus dan dilecek)
- 2) 2 cawan tepung gandum
- 3) Gula (untuk inti)
- 4) Garam secukup rasa
- 5) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

- 1) Campurkan keledak dengan tepung gandum dan garam. Uli hingga jadi doh yang lembut.
- 2) Ambil 2 sudu makan dan leperkannya. Masukkan gula sebagai inti dan tutup dan gulungnya kembali. Lakukan sehingga selesai.

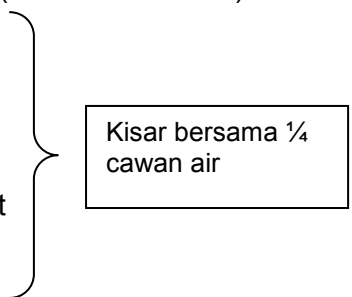
KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 3) Panaskan minyak di dalam kualiti.
- 4) Goreng hingga kekuning-kuningan dan angkat.

CUCUR BADAK

Bahan-bahan :

Untuk inti:

- 1) $\frac{1}{2}$ biji kelapa parut
 - 2) 100 gram udang kering (rendam dan kisar)
 - 3) 1 ulas bawang putih
 - 4) 3 biji bawang merah
 - 5) 7 tangkai lada merah
 - 6) 1 cm halia
 - 7) 1 batang serai
 - 8) 1 sudu teh serbuk kunyit
 - 9) 2 sudu makan gula
 - 10) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
 - 11) 2 sudu makan minyak masak
- 
- Kisar bersama $\frac{1}{4}$ cawan air

Untuk doh :

- 1) 250gram keledek (rebus dan lenyek)
- 2) 3 $\frac{1}{2}$ sudu makan tepung gandum
- 3) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
- 4) $\frac{1}{2}$ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

Untuk inti:

- 1) Panaskan minyak. Masukkan semua bahan yang telah dikisar. Masak hingga menggelegak.
- 2) Masukkan kelapa. Kacau rata. Tutup api dan ketepikan.

Untuk kuih :

- 1) Gaul rata semua bahan doh kecuali minyak masak membentuk doh. Tambah tepung sedikit demi sedikit sekiranya doh lembik dan melekat.
- 2) Ambil sedikit doh dan bentukkan bulat sebesar bola golf. Isikan inti di tengah-tengahnya.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kualiti.
- 4) Goreng doh yang telah diisi inti sehingga keemasan. Angkat dan tos.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

CUCUR BERPERISA

Bahan-bahan :

- 1) 600 gram udang (buang kulit dan cincang)
- 2) 2 biji bawang merah
- 3) 1 batang lobak merah
- 4) 2 tangkai lada merah
- 5) 4 tangkai daun bawang
- 6) 8 keping sengkang cina
- 7) 120 gram udang kering
- 8) 300 gram tepung gandum
- 9) 2 sudu teh serbuk penaik
- 10) 3 sudu teh serbuk kari
- 11) 1 sudu makan gula
- 12) 1 ½ sudu teh garam
- 13) 3 biji telur
- 14) 200 ml susu cair
- 15) 100ml air
- 16) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cincang halus

Cara :

- 1) Masukkan bahan kesemua bahan kecuali telur, susu, air dan minyak ke dalam mangkuk. Gaul sebati.
- 2) Masukkan telur, susu dan air. Gaul sebati dan ketepikan selama ½ jam.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 4) Gunakan sudu makan, masukkan adunan ke dalam kuali satu per satu hingga habis. Goreng sehingga kekuning-kuningan dengan api sederhana.
- 5) Angkat dan tos. Hidang bersama sos cili atau sos tomato

CUCUR DURIAN

Bahan-bahan:

- 1) ½ kg tepung gandum
- 2) 3 ulas durian
- 3) 1 ½ cawan air suam
- 4) 4 sudu gula
- 5) ½ sudu teh garam
- 6) 2 sudu makan kelapa parut
- 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

- 1) Kacau isi durian bersama air suam.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Masukkan garam dan gula.
- 3) Setelah hancur, masukkan tepung gandum dan kelapa parut sedikit demi sedikit. Kacau dengan lembut supaya cucur tidak menjadi keras.
- 4) Panaskan minyak di dalam kuali.
- 5) Goreng adunan tadi dengan menggunakan sudu satu persatu. Masak hingga warna keemasan dengan api yang sederhana kecil dan angkat.

CUCUR IKAN BILIS

Bahan-bahan :

- 1) ½ kg tepung gandum
- 2) 3 - 4 biji cili merah
- 3) Ikan bilis secukupnya
- 4) 1 - 2 biji bawang besar (dimayang)
- 5) 1 sudu teh garam
- 6) Air panas (mendidih) secukupnya untuk membancuh
- 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Tumbuk separa lumat

Cara :

- 1) Masukkan tepung, cili, ikan bilis dan bawang besar dalam mangkuk dan dibancuh dengan air panas. Bancuhan pekat tidak cair. Biarkan sejuk.
- 2) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 3) Gunakan sudu makan, masukkan adunan ke dalam kuali satu per satu hingga habis. Goreng sehingga kekuning-kuningan dengan api sederhana.
- 4) Angkat dan tos. Hidang bersama sos cili atau sos tomato.

CUCUR JAGUNG BERSAMA UDANG

Bahan-bahan :

- 1) 150 gram isi jagung
- 2) 1 labu bawang besar (cincang)
- 3) 3 biji cili merah (cincang)
- 4) 100 gram udang hidup
- 5) 1 biji telur
- 6) 2 cawan tepung gandum
- 7) Sedikit daun kucai
- 8) Air suam (bergantung pada kualiti tepung)
- 9) Garam secukup rasa
- 10) ½ sudu teh kunyit serbuk
- 11) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara :

- 1) Kesemua bahan kecuali minyak masak dan cili sos digaul rata.
- 2) Panaskan minyak masak di dalam kuali.
- 3) Goreng adunan tadi dengan menggunakan sudu satu persatu. Masak hingga warna keemasan dengan api yang sederhana kecil dan angkat.
- 4) Hidangkan bersama cili sos atau sos tomato.

CUCUR KARYA PEDAS

Bahan-bahan :

- 1) 600 gram keledak (rebus dan lecek)
 - 2) 150 gram tepung gandum
 - 3) 100 gram ikan bilis
 - 4) 5 tangkai lada merah
 - 5) 3 ulas bawang merah
 - 6) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
 - 7) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- }

Tumbuk lumat

Cara :

- 1) Gaul rata keledak bersama bahan yang telah ditumbuk lumat.
- 2) Masukkan tepung gandum. Gaul rata menjadi doh.
- 3) Ambil sedikit doh, leperkan dan buat lubang di tengah-tengahnya satu persatu sehingga habis.
- 4) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 5) Goreng doh yang telah dibentuk tadi sehingga keemasan. Angkat dan tos.

CUCUR LEMAK MANIS

Bahan-bahan :

- 1) 4 biji Ubi kayu (rebus dan lecek)
- 2) 1 biji kelapa parut
- 3) 4 sudu meja gula pasir
- 4) 2 sudu teh garam
- 5) $\frac{1}{2}$ kilo tepung gandum
- 6) $\frac{1}{2}$ sudu teh pewarna kuning
- 7) Air secukupnya
- 8) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

- 1) Gaul rata ubi rebus bersama kelapa parut, gula dan garam. Ambil sedikit dan bulatk-bulatkan sebesar bola ping-pong sehingga habis.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Dalam bekas lain, bancuh pekat tepung gandum bersama air dan pewarna.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 4) Celup bebola ubi ke dalam bancuhan tepung dan goreng sehingga keemasan. Angkat dan tos.

CUCUR NESTUM

Bahan-bahan :

- 1) 3 cawan tepung gandum
- 2) $\frac{1}{2}$ cawan nestum
- 3) $\frac{1}{2}$ cawan ikan bilis (kisar halus)
- 4) 1 batang lobak merah parut
- 5) 1 labu bawang besar
- 6) 2 tangkai lada merah
- 7) 1 tangkai daun bawang
- 8) 1 biji telur
- 9) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
- 10) Air secukupnya
- 11) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

cincang

Cara:

- 1) Masukkan kesemua bahan kecuali minyak ke dalam mangkuk. Bancuh pekat dengan air yang mencukupi.
- 2) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 3) Goreng adunan tadi dengan menggunakan sudu satu persatu. Masak hingga warna keemasan dengan api yang sederhana kecil dan angkat.
- 4) Hidangkan bersama cili sos atau sos tomato.

CUCUR PISANG

Bahan-bahan:

- 1) 1 sikat pisang emas (lecek)
- 2) 300 gram tepung gandum
- 3) 1 biji telur ayam
- 4) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

- 1) Gaul sebati pisang yang telah dilenyekkan bersama tepung dan telur. Pastikan adunan tidak terlalu pekat.
- 2) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 3) Goreng adunan tadi dengan menggunakan sudu satu persatu. Masak hingga warna kuning kecoklatan dengan api yang sederhana kecil dan angkat.

CUCUR UDANG

Bahan-bahan:

Untuk sos :

- 1) 10 tangkai lada kering (rebus dan kisar halus)
- 2) 2 ulas bawang putih (ketuk)
- 3) 1 cm halia
- 4) 1 sudu teh garam
- 5) 2 sudu makan gula
- 6) 2 sudu makan gula merah
- 7) ½ cawan kacang tanah (goreng tanpa minyak & kisar separa halus)

Untuk cucur :

- 1) 1kg tepung gandum
- 2) 300 gram udang basah (saiz kecil / sederhana)
- 3) 2 pokok daun bawang (potong kecil-kecil)
- 4) 500 gram taueh
- 5) 1 sudu teh baking powder
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) ½ sudu teh serbuk kunyit
- 8) Air secukupnya
- 9) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

Untuk sos cucur udang :

- 1) Satukan semua bahan kecuali kacang tanah di dalam periuk. Reneh dan kacau sehingga gula larut. Biarkan mendidih seketika.
- 2) Masukkan kacang tanah. Tutup api dan ketepikan.

Untuk cucur :

- 1) Campurkan kesemua bahan kecuali udang dan minyak masak di dalam mangkuk. Bancuh pekat dengan air yang mencukupi. Biarkan selama 1 jam.
- 2) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 3) Kaup adunan dengan senduk separa bulat, letak 1 / 2 ekor udang basah di atas adunan. Masukkan ke dalam minyak panas satu persatu. Goreng sehingga keemasan. Angkat dan tos.
- 4) Hidang bersama sos cucur udang.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

DONAT

Bahan-bahan :

- 1) 500 gram tepung gandum
- 2) 1 cawan gula
- 3) 1 cawan susu tepung
- 4) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
- 5) 1 bungkus yis kering
- 6) 1 sudu makan lemak sayur
- 7) 1 biji telur (pukul)
- 8) 2 sudu makan marjerin
- 9) 250 ml air suam
- 10) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 11) Gula halus / coklat cair dan coklat urai (pilihan bahan untuk salut)

Cara :

- 1) Masukkan tepung, gula, susu, garam dan lemak sayur ke dalam mangkuk. Gaul rata.
- 2) Masukkan telur, marjerin dan air suam. Gaul rata hingga menjadi doh. Uli doh hingga tidak melekat.
- 3) Tutupkan dengan kain lembab dn biarkan naik hingga 2 kali ganda.
- 4) Selepas naik tumbuk-tumbuk doh supaya angin keluar. Uli sekali lagi.
- 5) Bahagikan adunan kepada bebola kecil dan canaikan. Terap mengikut saiz yang dikehendaki.
- 6) Biarkan adunan naik sekali lagi.
- 7) Sementara itu panaskan minyak di dalam kualiti dengan api yg sederhana.
- 8) Goreng donat sehingga keemasan. Angkat dan tos.
- 9) Salut donat yang telah digoreng dengan gula halus atau sapu coklat pada bahagian atas donat dan tabur dengan coklat urai.

GETAS

Bahan-bahan :

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 1 biji kelapa parut (putih sahaja)
- 3) 1 sudu teh garam
- 4) Air suam secukupnya
- 5) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 6) Gula halus

Cara:

- 1) Gaul rata tepung pulut, kelapa parut dan garam.

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Tambah air suam sedikit demi sedikit dan uli sehingga menjadi doh yang lembut.
- 3) Ambil sedikit doh, bentukkan bujur dan leper.
- 4) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali dengan api yang perlahan.
- 5) Goreng doh sehingga kuning-kekuningan. Angkat dan gaulkan dengan gula serbuk.

JONGKONG

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu teh garam
- 3) 6 cawan santan
- 4) Gula secukupnya
- 5) 2 helai daun pandan (potong sebesar 2 inci)
- 6) Daun pisang secukupnya (buat bakul)

Cara :

- 1) Gaul sebati santan dan garam.
- 2) Didalam bekas lain, gaul sebati tepung beras bersama 4 cawan santan. Masak dalam kuali dengan api yang perlahan sehingga masak dan pejal. Tutup api.
- 3) Letak sepotong daun pandan di atas 2 helai daun pisang yang ditindih. Ambil 2 sudu makan tepung yang sudah masak dan letakdi atas daun pandan. Tambah gula dan santan. Pastikan kanji tepung tadi tidak tertutup. Bungkus dan semat. Buat hingga habis.
- 4) Sementara itu panaskan pengukus.
- 5) Kukus sampai santan masak lebih kurang 1 jam.

JONGKONG KELAPA MUDA

Bahan-bahan :

- 1) 100 gram tepung beras
- 2) 50 gram tepung sagu
- 3) $\frac{1}{4}$ sudu teh garam
- 4) 600 ml air
- 5) 50 ml air daun pandan
- 6) 2 helai daun pandan (potong sebesar 2 inci)
- 7) 250 gram gula melaka (hancurkan)
- 8) 2 biji isi kelapa muda
- 9) 500 ml santan dari 1 biji kelapa
- 10) Daun pisang secukupnya untuk membungkus

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara :

1. Masukkan tepung beras, tepung sagu dan garam ke dalam mangkuk. Gaul rata dan bancuh dengan sebahagian air. Ketepikan.
2. Didihkan air selebihnya, masukkan bancuhan tepung sedikit demi sedikit sambil dikacau. Masukkan air daun pandan dan kacau adunan sehingga pekat dan masak. Angkat dari api.
3. Letak sepotong daun pandan di atas 2 lehai daun pisang yang ditindih. Tambah 1 sudu besar gula melaka, 2 sudu besar adunan tepung, 3 sudu besar isi kelapa muda dan 4 sudu besar santan. Bungkus dan semat. Buat hingga habis.
4. Sementara itu panaskan pengukus. 5. Kukus selama 1 jam sehingga masak.

KARIPAP

Bahan-bahan :

Bahan Inti :

- 1) 1 kg kentang/keledek (dipotong dadu)
- 2) 600 gram bawang besar (dipotong dadu)
- 3) 800 gram daging lembu/ayam (dipotong dadu)
- 4) 1 biji bawang besar
- 5) 3 ulas bawang merah
- 6) 4 ulas bawang putih
- 7) 1 inci halia
- 8) 1 sudu makan jintan manis
- 9) 1 bungkus serbuk kari
- 10) $\frac{3}{4}$ cawan minyak masak
- 11) 1 batang kulit kayu manis
- 12) 3 sudu makan besar gula
- 13) 1 sudu makan garam
- 14) $\frac{1}{2}$ sudu teh serbukperisa (jika mahu)
- 15) 700 ml air

Tumbuk lumat

Bahan doh :

- 1) 1 kg tepung gandum (ayak)
- 2) 1 sudu makan garam
- 3) $\frac{3}{4}$ buku lepa susu
- 4) 2 biji telur
- 5) 1 cawan ais
- 6) 500 ml air
- 7) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

Cara :

Untuk Inti :

- 1) Panaskan minyak. Tumis kulit kayu manis hingga kembang, masukkan bahan tumbuk dan goreng hingga garing. Masukkan serbuk kari dan kacau atas api perlahan hingga bergumpal.
- 2) Masukkan daging/ayam dan gaul sebati. Masukkan garam dan serbuk perasa, air dan kentang/keledek. Biarkan mendidih hingga agak kering. Masukkan bawang dadu dan kacau sebentar. Angkat dan sejukkan.

Untuk Kulit :

- 1) Masukkan tepung ke dalam mangkuk. Gaulkan bersama air, garam dan ais.
- 2) Sementara itu gaul tepung dan telur hingga jadi serbuk roti. Panaskan lepa susu atas api kecil hingga bebuih dan tuang rata2 atas tepung tadi. Gaul dengan hujung jari hingga menjadi serbuk roti. Masukkan air ais bergaram sedikit demi sedikit dan gaul hingga jadi doh. Rehatkan $\frac{1}{2}$ jam.
- 3) Ambil sedikit doh, canai nipis (2mm tebal) atas landasan bertepung dan isikan 1 sudu makan inti, tutup dan kelim kemas-kemas / gunakan acu karipap untuk menutupnya dan elakkan bocor sewaktu menggoreng. Ulangi proses yang sama hingga habis.
- 4) Sementara itu panaskan minyak di dalam kualiti dengan api yang perlahan.
- 5) Goreng karipap hingga kuning keemasan. Angkat dan tos.

KARIPAP MUDAH

Bahan-bahan :

Untuk inti :

- 1) 3 sudu makan minyak masak
 - 2) 1 batang kulit kayu manis
 - 3) $\frac{1}{2}$ sudu teh makan jintan manis
 - 4) $\frac{1}{2}$ inci halia
 - 5) 1 biji bawang besar
 - 6) 2 ulas bawang putih
 - 7) 2 sudu makan rempah kari
 - 8) 1 sudu teh serbukcili (jika mahu pedas)
 - 9) 2 sudu makan gula
 - 10) 1 sudu teh garam
 - 11) $\frac{1}{2}$ kg ubi kentang/ keledek(potong dadu)
 - 12) 100 gram daging lembu/ayam
 - 13) 2 cawan air
-
- ```
graph LR; 2[2) 1 batang kulit kayu manis] --- B1{ }; 3[3) 1/2 sudu teh makan jintan manis] --- B1; 4[4) 1/2 inci halia] --- B1; B1 --- D1[Ditumbuk bersama]; 5[5) 1 biji bawang besar] --- B2{ }; 6[6) 2 ulas bawang putih] --- B2; B2 --- D2[Ditumbuk bersama]; 7[7) 2 sudu makan rempah kari] --- B3{ }; 8[8) 1 sudu teh serbukcili (jika mahu pedas)] --- B3; B3 --- D3[Bancuh dengan 2 sudu makan air];
```

#### Untuk kulit :

- 1) 500 gram tepung gandum

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) 1 cawan minyak masak (panaskan)
- 3)  $\frac{1}{2}$  - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

**Cara :**

**Untuk inti :**

- 1) Panaskan minyak. Tumis kulit kayu manis dan jintan manis hingga naik bau.
- 2) Masukkan halia, bawang besar dan bawang putih. Kacau rata.
- 3) Masukkan serbuk kari dan cili. Kacau rata hingga terbit minyak.
- 4) Masukkan gula, garam dan daging. Kacau rata hingga daging separa masak.
- 5) Masukkan ubi kentang/keledek dan air. Kacau seketika dan tutup periuk dengan api yang kecil. Biarkan seketika hingga ubi empuk.
- 6) Tutup api setelah masak dan ketepikan.

**Untuk Kulit :**

- 1) Masukkan tepung ke dalam mangkuk. Curah minyak panas ke dalam tepung. Gaul rata membentuk doh. (tambah tepung atau minyak jika doh terlalu lembut atau keras)
- 2) Ambil sedikit doh, canai nipis (2mm tebal) atas landasan bertepung dan isikan 1 sudu makan inti, tutup dan kelim kemas-kemas / gunakan acu karipap untuk menutupnya dan elakkan bocor sewaktu menggoreng. Ulangi proses yang sama hingga habis.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali dengan api yang perlahan.
- 4) Goreng karipap hingga kuning keemasan. Angkat dan tos.

## KUIH KACANG (KASTURI)

**Bahan-Bahan :**

**Untuk inti:**

- 1) 1 cawan kacang hijau (rendam selama 4-5 jam)
- 2) Air secukupnya untuk merebuskan
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan gula pasir (ikut suka manisnya)
- 4) 3 sudu makan kelapa parut muda (putih sahaja)
- 5) 3 sudu makan tepung gandum

**Untuk kulit /salut :**

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu makan tepung jagung
- 3) 1 sudu teh kunyit serbuk
- 4)  $\frac{1}{2}$  sudu teh kapur sirih
- 5) Air secukupnya
- 6)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 7)  $\frac{1}{2}$  - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Cara :

#### Untuk inti:

- 1) Kacang hijau direbuskan sehingga kacang hijau tu pecah/lembut dan kering airnya. (Jangan sampai hangus)
- 2) Masukkan kelapa, gula dan tepung gandum. Gaul sebati dan sejukkan.
- 3) Ambil sedikit adunan dan bentukkan seperti bebola. Leperkan. Buat hingga habis.

#### Untuk kulit /salut :

- 1) Panaskan minyak di dalam kuali.
- 2) Masukkan kesemua bahan kecuali minyak masak ke dalam mangkuk. Bancuh sebati.
- 3) Celup adunan kacang ke dalam bancuhan tepung dan goreng sehingga kuning keemasan. Angkat dan tos.

## KASWI

### Bahan-bahan :

- 1) 250 ml air
- 2) 60 gram gula pasir
- 3) 2 helai daun pandan, disimpul
- 4) 180 gram gula melaka (hancurkan)
- 5) 120 gram tepung sagu
- 6) 150 gram tepung beras basah
- 7) 1 sudu teh air kapur
- 8) ½ biji kelapa muda parut
- 9) ½ sudu teh garam

### Cara :

- 1) Didih gula melaka bersama gula pasir, air dan daun pandan di dalam periuk hingga gula larut menjadi sirap gula.
- 2) Masukkan tepung beras, tepung sagu dan air kapur di dalam mangkuk. Tapis sirap gula ke dalam adunan tepung dan kacau hingga sebati dan tidak berketul-ketul. Tuang adunan ke dalam loyang.
- 3) Panaskan kukusan. Masukkan loyang ke dalam kukusan. Kukus selama 20-30minit (sehingga masak). Setelah masak sejukkan dan potong.
- 4) Sementara itu gaul kelapa bersama garam.
- 5) Taburkan kelapa pada kuih yang telah dipotong.

## KERIA

### Bahan-bahan :

- 1) 600 gram keledak (rebus dan lecek)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Setengah cawan air
- 3) 5 sudu makan gula pasir
- 4) Tepung gandum secukupnya
- 5)  $\frac{1}{2}$  - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

### **Cara :**

- 1) Masukkan keledak ke dalam mangkuk. Tambah tepung sedikit-sedikit hingga boleh diuli. Jangan terlalu lembut atau terlalu keras.
- 2) Ambil sedikit adunan, bulat dan leperkan serta lubangkan di tengah-tengahnya. Buat hingga habis.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 4) Goreng adunan tadi sehingga kemas.
- 5) Dalam kuali yang lain, masak gula bersama air hingga likat. Masukkan kuih yang telah digoreng tadi. Perlahankan api dan gaul perlahan. Biar air gula bertukar menjadi serbuk putih, padamkan api.

## **KOCI**

### **Bahan-bahan :**

#### **Untuk inti:**

- 1) 1 biji kelapa parut
- 2)  $\frac{1}{2}$  cawan gula kabung
- 3) 1 cawan gula pasir
- 4) 2 helai daun pandan
- 5)  $\frac{1}{2}$  cawan air

#### **Untuk kuih :**

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 2 mangkuk santan (  $\frac{1}{2}$  mangkuk santan dimasak hingga pecah minyak)
- 3)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 4) Daun pisang yang telah dilayur secukupnya

### **Cara :**

#### **Untuk inti:**

- 1) Gaulkan semua bahan-bahan inti dalam kuali dan jerangkan ke atas api yang sederhana.
- 2) Kacaukan inti hingga merengas dan separa kering. Angkat dan ketepikan.

#### **Untuk kuih :**

- 1) Gaul rata tepung pulut dan santan bersama garam. Uli adunan ini hingga menjadi satu doh yang lembut dan boleh dibentuk.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Bahagikan adunan kepada beberapa bahagian yang sederhana besarnya. Bentukkan adunan dan isikan inti tadi di tengahnya. Bulat-bulatkan dan celup ke dalam santan masak.
- 3) Bungkus adunan itu dengan daun pisang. Buat sehingga selesai.
- 4) Panaskan kukusan. Masukkan bungkusan-bungkusan tadi ke dalam kukusan. Kukus selama 20-30minit (sehingga masak).

### KOCI LABU

#### Bahan-bahan:

##### Untuk inti:

- 1) 1 biji kelapa parut
- 2)  $\frac{1}{2}$  cawan gula kabung
- 3) 1 cawan gula pasir
- 4) 2 helai daun pandan
- 5)  $\frac{1}{2}$  cawan air

##### Untuk kuih :

- 1) 1 biji labu (rebus dan lecek)
- 2)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 3) Tepung pulut secukupnya
- 4) Daun pisang yang telah dilayur secukupnya
- 5) 1 cawan minyak masak

#### Cara :

##### Untuk inti:

- 1) Gaulkan semua bahan-bahan inti dalam kualiti dan jerangkan ke atas api yang sederhana.
- 2) Kacaukan inti hingga merengas dan separa kering. Angkat dan ketepikan.

##### Untuk kuih :

- 1) Masukkan labu yang telah dilecek ke dalam mangkuk. Masukkan tepung pulut sedikit demi sedikit sehingga menjadi doh yang lembut dan tidak melekat di tangan.
- 2) Bahagikan adunan kepada beberapa bahagian yang sederhana besarnya. Bentukkan adunan dan isikan inti tadi di tengahnya. Bulat-bulatkan dan celup ke dalam minyak.
- 3) Bungkus adunan itu dengan daun pisang. Buat sehingga selesai.
- 4) Panaskan kukusan. Masukkan bungkusan-bungkusan tadi ke dalam kukusan. Kukus selama 20-30minit (sehingga masak).

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### KUIH BOM

#### Bahan-bahan :

##### Untuk inti:

- 1) ½ biji kelapa parut
- 2) ¼ cawan gula kabung
- 3) ½ cawan gula pasir
- 4) 1 helai daun pandan
- 5) ¼ cawan air

##### Untuk kuih :

- 1) 240 gram tepung pulut
- 2) ½ sudu teh garam
- 3) 1 sudu makan tepung gandum
- 4) 1 sudu teh air kapur
- 5) 200 ml air
- 6) 50 gram biji bijan
- 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

#### Cara :

##### Untuk inti:

- 1) Gaulkan semua bahan-bahan inti dalam kualiti dan jerangkan ke atas api yang sederhana.
- 2) Kacaukan inti hingga merengas dan separa kering. Angkat dan ketepikan.

##### Untuk kuih :

- 1) Masukkan tepung pulut, tepung gandum, air kapur dan garam ke dalam mangkuk. Gaul rata. Tuang air sedikit demi sedikit sehingga membentuk doh yang lembut. Tambah air lagi jika tidak mencukupi.
- 2) Ambil sedikit doh, bentukkan bulat dan isikan inti di tengah-tengahnya. Pastikan tidak bocor. Kemudian golekkan ke atas bijan. Buat hingga doh habis.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kualiti dengan api sederhana besar.
- 4) Goreng kuih bom hingga keemasan. Angkat dan tos.

### KUIH GULUNG (KETAYAP)

#### Bahan-bahan :

##### Untuk inti:

- 1) ½ biji kelapa parut

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2)  $\frac{1}{4}$  cawan gula kabung
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan gula pasir
- 4) 1 helai daun pandan
- 5)  $\frac{1}{4}$  cawan air

### Untuk kulit :

- 1) 1 cawan tepung gandum
- 2) 1 cawan jus pandan
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan susu segar
- 4) 1 biji telur
- 5)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam

### Cara :

#### Untuk inti:

- 1) Gaulkan semua bahan-bahan inti dalam kualiti dan jerangkan ke atas api yang sederhana.
- 2) Kacaukan inti hingga merengas dan separa kering. Angkat dan ketepikan.

### Untuk kulit :

- 1) Satukan semua bahan di dalam mangkuk. Kacau sebati dan tapisk.
- 2) Panaskan kualiti leper (pan) dan sapu rata dengan minyak masak/ marjerin.
- 3) Tuangkan sesenduk adunan dan lenggang-lenggangkan kualiti tadi supaya adunan rata dan nipis. Setelah masak, angkat dan ketepikan.
- 4) Ratakan kulit, letak sedikit inti di tengah-tengahnya. Lipat bahagian kiri dan kanan. Gulung kemas-kemas. Buat hingga habis.

## KUIH JAGUNG

### Bahan-bahan :

- 1) 1 tin jagung manis
- 2) 1 tin susu cair
- 3)  $\frac{1}{2}$  tin tepung kastard
- 4) 1 tin air
- 5)  $\frac{1}{2}$  tin gula

### Cara :

- 1) Campur semua bahan ke dalam periuk dan masak di atas api yang sederhana sehingga pekat.
- 2) Tuangkan adunan yang sudah pekat ke dalam loyang atau sebarang bekas yang sesuai dan sejukkan. (masukkan ke dalam peti ais jika suka sejuk)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

3) Setelah sejuk bolehlah dipotong dan dihidangkan.

### KUIH LAPIS

#### Bahan-bahan :

- 1) 1  $\frac{3}{4}$  cawan tepung gandum
- 2)  $\frac{1}{2}$  cawan tepung ubi
- 3) 3  $\frac{1}{2}$  cawan santan dari 1 biji kelapa
- 4) 1 cawan gula pasir
- 5) Garam secukup rasa.
- 6) Pewarna merah

#### Cara :

- 1) Tepung gandum dan tepung ubi diayak bersama.
- 2) Gula dan santan dikacau sehingga gula larut sepenuhnya.
- 3) Masukkan tepung yang telah diayak kedalam santan tadi. Kacau rata supaya tidak bergentel. Masukkan garam.
- 4) Adunan tepung di bahagikan dua; satu bahagian dibiarkan putih dan satu bahagian lagi di warnakan merah.
- 5) Panaskan air kukusan sehingga biar mendidih. Letakkan talam di dalam periuk kukus.
- 6) Masukkan sesenduk adunan putih, tutup kukus dan biarkan selama 3 minit (atau separa masak)
- 7) Ulangi langkah 6 dengan menggunakan adunan merah.
- 8) Ulangi langkah 6 dan tujuh sehingga adunan habis.
- 9) Kukus selama 20 minit lagi. Setelah sejuk boleh dipotong .

### KUIH LAPIS BATIK

#### Bahan-bahan :

- 1) 500 gram tepung ubi
- 2) 150 gram tepung gandum
- 3) 400 gram gula pasir
- 4) 8 cawan santan
- 5) 1 sudu teh garam
- 6) Pewarna hijau, kuning dan lain-lain..

#### Cara :

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Masukkan kesemua bahan kecuali pewarna ke dalam mangkuk. Gaul rata dan tapis.
- 3) Sapu rata loyang dengan minyak. Tuang 4 cawan adunan ke dalam loyang dan renjiskan pewarna-pewarna pilihan mengikut kesukaan. Kukus selama 3 minit.
- 4) Ulangi langkah 3 sehingga habis. Bila selesai kukus hingga masak.
- 5) Biarkan sejuk baru dipotong.

**KUIH LAPIS COKLAT JAGUNG**

**Bahan-bahan:**

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) 2 sudu makan tepung beras
- 3) 2 sudu makan tepung kastad
- 4) 3/4 cawan gula
- 5) 4 cawan santan
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) 1/2 cawan isi jagung (kisar bersama 1/2 cawan air)
- 8) 1 sudu makan serbuk coklat (bancuh dengan 1/2 cawan air suam)

**Cara:**

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Kisar semua tepung, gula dan santan. Tapis.
- 3) Bahagikan adunan kepada 2 bahagian.
- 4) Masukkan jagung dalam bahagian 1 dan gaul rata.
- 5) Masukkan coklat dalam bahagian 1 dan gaul rata.
- 6) Sapu rata loyang dengan minyak masak.
- 7) Masukkan 1 senduk adunan koko dan kukus selama 3 minit.
- 8) Lapiskan 1 senduk adunan jagung dan kukus semula selama 3 minit.
- 9) Ulangi langkah 7 dan 8 sehingga adunan habis.
- 10) Sejukkan dan potong.

**KUIH LAPIS KELADI**

**Bahan-bahan:**

- 1) 1 1/2 cawan tepung gandum
- 2) 2 sudu makan tepung beras
- 3) 2 sudu makan tepung jagung
- 4) 3/4 cawan gula
- 5) 3 cawan santan
- 6) 1 sudu teh garam

**Untuk lapisan A :**

- 1) 1/2 cawan air
- 2) 1 sudu makan pes keladi
- 3) pewarna ungu

**Untuk lapisan B:**

- 1) 1/2 cawan keladi parut

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

2) ½ cawan air

### Cara:

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Kisar semua bahan kecuali bahan untuk lapisan dan tapis.
- 3) Bahagikan adunan pada 2 bahagian.
- 4) Masukkan bahan A dalam bahagian 1.
- 5) Masukkan bahan B dalam bahagian 2.
- 6) Sapu rata loyang dengan minyak.
- 7) Masukkan 1 cawan adunan bahan A ke dalam loyang dan kukus selama 3 minit.
- 8) Lapiskan 1 cawan adunan bahan B dan kukus lagi selama 3 minit.
- 9) Ulangi langkah 7 dan 8 sehingga adunan habis.
- 10) Sejukkan dan potong.

## KUIH SAGU

### Bahan-bahan :

- 1) ½ gelas sagu biji (bilas bersih)
- 2) 3 gelas air
- 3) 6 sudu makan gula
- 4) ½ sudu teh pewarna merah / hijau
- 5) 1 helai daun pandan
- 6) ½ biji kelapa parut muda (putih sahaja)
- 7) ½ sudu teh sedikit garam

|           |
|-----------|
| Gaul rata |
|-----------|

### Cara :

- 1) Masukkan gula, air dan daun pandan ke dalam periuk. Masak hingga gula larut dan mendidih.
- 2) Keluarkan daun pandan. Masukkan pewarna dan sagu biji. Kacau hingga sagu kembang.
- 3) Angkat dan masukkan ke dalam loyang. Biarkan sejuk.
- 4) Potong dan gaul dengan kelapa parut.

## LEMPENG COKLAT

### Bahan-bahan :

- 1) 3 biji telur
- 2) 1 sudu makan gula kastor atau gula perang
- 3) 1 gelas susu segar
- 4) 1 cawan tepung naik sendiri
- 5) 1 sudu makan serbuk koko
- 6) 2 sudu makan mentega cair

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

7) Madu (untuk cicah)

### **Cara :**

- 1) Pukul telur dan gula sehingga kembang.
- 2) Masukkan susu dan tepung berselang seli.
- 3) Masukkan mentega cair dan gaulkan rata dan sehati.
- 4) Panaskan kualiti leper (pan) dan sapu rata minyak masak/mentega
- 5) Tuang sebahagian adunan tadi ke atas kualiti. Balikkan apabila satu bahagian separa masak. Angkat setelah masak. Buat hingga habis.
- 6) Hidangkan bersama madu.

## **LEMPENG PISANG**

### **Bahan-bahan :**

- 1) 2 sisir pisang berangan masak (lecek)
- 2) 1 cawan tepung gandum
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan gula
- 4)  $\frac{1}{2}$  biji kelapa parut (ambil yg putih sahaja) }
- 5)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam }
- 6) Daun pisang secukupnya

### **Cara :**

- 1) Masukkan tepung dan gula ke dalam pisang yang telah dilecek dan gaul rata.
- 2) Kaut 1 senduk adunan pisang dan ratakan di atas daun pisang. Jgn terlalu tebal.
- 3) Taburkan kelapa ke atas adunan pisang tadi dan lipat dua daun pisang.
- 4) Bakar di atas kualiti leper (pan) sehingga separa masak dan balikkan. Bakar hingga masak.

Sedap dimakan panas.

## **LEPAT JAGUNG**

### **Bahan-bahan:**

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2)  $\frac{1}{2}$  cawan tepung jagung
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan tepung gandum
- 4)  $\frac{1}{2}$  cawan gula
- 5) 3 cawan santan
- 6) 2 tongkol jagung dihiris
- 7) 1 sudu teh garam
- 8) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Cara:

- 1) Gaul sebati semua bahan kecuali jagung dan daun pisang. Tapiskan.
- 2) Masukkan jagung dan kacau rata.
- 3) Masakkan adunan sehingga kental.
- 4) Panaskan kukusan.
- 5) Ambil sekeping daun pisang, letakkan 2 sudu adunan jagung ditengah-tengahnya secara memanjang. Balut adunan itu dengan lipat kedua-dua hujung daun itu ke bawah supaya menjadi lipatan berukuran 12x11 cm. Buat sehingga habis.
- 6) Kukus selama setengah jam atau hingga masak.

### LEPAT LABU

#### Bahan-bahan :

- 1) ½ biji labu, (rebus dan lecek)
- 2) ½ biji kelapa parut
- 3) 1 cawan gula
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) 2 cawan tepung gandum
- 6) ½ cawan gula merah
- 7) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)

#### Cara :

- 7) Panaskan pengukus.
- 8) Kisar kesemua bahan kecuali kelapa parut dan daun pisang hingga sebati.
- 9) Ambil sekeping daun pisang, letakkan 1 sudu adunan labu ditengah-tengahnya secara memanjang. Letakkan 1 sudu teh kelapa parut di tengah-tengahnya sebagai inti. Tutup kelapa parut tadi dengan 1 sudu adunan labu. Balut adunan itu dengan lipat kedua-dua hujung daun itu ke bawah supaya menjadi lipatan berukuran 12x11 cm. Buat sehingga habis.
- 10) Kukus selama setengah jam atau hingga masak.

### LEPAT PISANG

#### Bahan-bahan :

- 1) 6 biji pisang masak (buang kulit)
- 2) 1 cawan gula
- 3) 2 cawan tepung gandum (ayak)
- 4) ½ biji kelapa parut
- 5) ½ sudu teh garam
- 6) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)

#### Cara :

- 1) Panaskan pengukus.
- 2) Kisar kesemua bahan kecuali kelapa parut dan daun pisang hingga sebati.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

3) Ambil sekeping daun pisang, letakkan 1 sudu adunan pisang ditengah-tengahnya secara memanjang. Letakkan 1 sudu teh kelapa parut di tengah-tengahnya sebagai inti. Tutup kelapa parut tadi dengan 1 sudu adunan pisang. Balut adunan itu dengan lipatan kedua-dua hujung daun itu ke bawah supaya menjadi lipatan berukuran 12x11 cm. Buat sehingga habis.

4) Letakkan dalam dulang pengukus dan kukus selama  $\frac{1}{2}$  jam atau hingga masak.

### LOMPANG

#### Bahan-bahan :

- |                                                |                    |
|------------------------------------------------|--------------------|
| 1) 2 cawan tepung beras                        |                    |
| 2) 3 $\frac{1}{2}$ cawan air gula merah (suam) |                    |
| 3) $\frac{1}{2}$ cawan air                     | } Bancuh dan tapis |
| 4) $\frac{1}{2}$ sudu teh kapur sirih          |                    |
| 5) $\frac{1}{2}$ biji kelapa muda parut        | } Gaul rata        |
| 6) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam                |                    |

#### Cara:

- 1) Panaskan cawan-cawan tembikar kecil dalam kukusan.
- 2) Bancuhkan tepung dan air kapur.
- 3) Tuang air gula merah dan kacau rata.
- 4) Tapis adunan kedalam jag dan tuang ke dalam cawan-cawan yang telah dipanaskan tadi.
- 5) Kukus selama 15 minit.
- 6) Sejukkan dan cungkil perlahan-lahan. Tabur kelapa parut di atas kuih.

### LOMPANG BERLAUK

#### Bahan-bahan :

#### Untuk inti :

- |                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 1) 1 cawan daging/ayam kisar         |               |
| 2) 1 labu bawang besar (potong dadu) |               |
| 3) 1 ulas bawang putih (cincang)     |               |
| 4) 1 sudu makan rempah kurma         |               |
| 5) 1 sudu makan minyak               |               |
| 6) 1 sudu teh garam                  |               |
| 7) 1 tangkai daun bawang             | } Hiris halus |
| 8) 2 tangkai cili merah              |               |

#### Untuk lompang :

- 1) 2 cawan tepung beras

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- |                                                                      |   |                  |
|----------------------------------------------------------------------|---|------------------|
| 2) 4 cawan santan suam<br>3) ½ sudu teh kapur<br>4) 1 sudu teh garam | } | Bancuh dan tapis |
|----------------------------------------------------------------------|---|------------------|

**Cara :**

**Untuk inti :**

- 1) Panaskan minyak. Tumis bawang dan rempah kurma sehingga wangi.
- 2) Masukkan daging/ayam dan garam. Kacau dan biarkan mendidih hingga kering.
- 3) Angkat dan sejukkan.

**Untuk lompang :**

- 1) Panaskan cawan-cawan tembikar kecil dalam kukusan.
- 2) Bancuh sebatih semua bahan untuk lompang.
- 3) Tapis adunan kedalam jag dan tuang ke dalam cawan-cawan yang telah dipanaskan tadi.
- 4) Kukus selama 15 minit.
- 5) Sejukkan dan cungkil perlahan-lahan. Tabur inti bersama daun bawang dan cilimerah di atas kuih.

### LOMPAT TIKAM

**Bahan-bahan :**

**Untuk sira :**

- 1) 1 cawan gula merah
- 2) 1 cawan gula
- 3) 2 cawan air
- 4) 1 helai daun pandan (disiat-siat)

**Untuk lapisan hijau :**

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu makan tepung jagung
- 3) 3 cawan santan cair
- 4) ½ cawan jus pandan
- 5) Sedikit pewarna hijau
- 6) 1 sudu teh air kapur
- 7) ½ sudu teh garam

**Untuk lapisan putih :**

- 1) 1 ½ cawan tepung beras

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) 1 sudu makan tepung jagung
- 3) 4 cawan santan pekat
- 4) 1 sudu teh garam

**Cara :**

**Untuk sira :**

- 1) Masukkan kesemua bahan dalam periuk dan masak sehingga mendidih.
- 2) Tapis dan ketepikan.

**Untuk lapisan hijau :**

- 1) Panaskan kukusan dan sapu minyak pada loyang. Panaskan loyang diatas api sebentar.
- 2) Gaulkan sebati semua bahan dan tapis.
- 3) Masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus selama 15 minit.
- 4) Cakarkan sikit permukaan kuih supaya lapisan putih melekat.

**Untuk lapisan putih :**

- 1) Gaulkan semua bahan dan tapiskan.
- 2) Masukkan adunan ke atas lapisan hijau yang telah masak tadi dan kukus selama 15 minit.
- 3) Sejukkan dan potong. Hidang bersama sira.

## LOPES

**Bahan-bahan :**

**Untuk sira :**

- 1) 1 cawan gula merah
- 2) 1 cawan gula
- 3) 2 cawan air
- 4) 1 helai daun pandan (disiat-siat)

**Untuk lopes :**

- 1) 1 kg beras pulut
  - 2) 5 helai daun pandan (jadikan jus)
  - 3) 1 cawan gula melaka
  - 4) Beberapa helai daun pisang
  - 5) Tali
  - 6) 1 biji kelapa parut muda (putih)
  - 7) 1 sudu teh garam
- }

Gaul rata

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### **Cara :**

#### **Untuk sira :**

- 1) Masukkan kesemua bahan dalam periuk dan masak sehingga mendidih.
- 2) Tapis dan ketepikan.

#### **Untuk lopes :**

- 1) Rendam beras pulut sehingga kembang. Kukus sehingga separuh masak.
- 2) Gaulkan rata pulut dengan perahan air daun pandan.
- 3) Daun pisang dibuat kelongsong dan diikat bahagian pangkalnya dengan tali.
- 4) Panaskan pengukus.
- 5) Masukkan pulut tadi ke dalam kelongsong dan pastikan ia tidak terlalu padat dan ikatkan di bahagian hujungnya.
- 6) Kukus pulut tadi sehingga masak dan sejukkan.
- 7) Potong pulut yang telah disejukkan dan gaulkan dengan kelapa parut.
- 8) Hidangkan dengan sira.

## **NAGASARI**

### **Bahan-bahan :**

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 5 cawan santan
- 3) 2 sudu makan tepung jagung
- 4) 2 sudu makan gula
- 5) ½ sudu teh garam
- 6) 5 biji pisang raja
- 7) Daun pisang secukupnya (layurkan)

### **Cara :**

- 1) Gaul sebati tepung, santan, garam dan gula.
- 2) Tapiskan adunan ke dalam periuk. Kacau di atas api kecil hingga pekat dan angkat.
- 3) Ambil 1 senduk adunan dan letak di atas daun pisang. Letakkan sepotong pisang dan tutup adunan ini dengan daun pisang seperti buat lepat. Buat hingga habis.
- 4) Sementara itu panaskan pengukus.
- 5) Letakkan kuih dalam dulang pengukus dan kukus selama ½ jam atau hingga masak.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### PAI TEE

#### Untuk inti :

- 1) 2 sudu minyak masak
  - 2) 2 ulas bawang putih (cincang halus)
  - 3) ½ biji sengkuang
  - 4) 1 batang lobak merah
- Potong halus
- 5) 1 keping tahu goreng.(potong dadu kecil)
  - 6) 100 gram ayam/ udang. (cincang halus)
  - 7) 1 biji telur(goreng dadar dan cincang halus)
  - 8) ½ sudu teh garam

#### Untuk kulit:

- 1) 100 gram tepung ubi
- 2) 100 gram tepung gandum
- 3) 100 gram tepung jagung
- 4) 1 biji telur
- 5) air secukupnya
- 6) ½ sudu teh garam
- 7) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

#### Cara:

#### Untuk inti :

- 1) Panaskan minyak dan tumiskan bawang putih. Masukkan isi ayam/udang. Kacau sebentar.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali telur dan kacau rata sehingga layu/masak.
- 3) Masukkan telur yg dicincang dan gaul rata.
- 4) Angkat dan ketepikan.

#### Untuk kulit:

- 1) Masukkan semua bahan kecuali minyak dan air. Tambah air sedikit demi sedikit dan gaulkan sehati. Pastikan adunan tidak terlalu cair.
- 2) Panaskan acuan pai tee dalam minyak panas.
- 3) Celup acuan ke dalam bancuhan tepung.
- 4) Celupkan semula kedalam minyak panas.
- 5) Biarkan hingga kulit tertanggal sendiri.
- 6) Goreng sehingga kekuningan.
- 7) Angkat dan toskan.
- 8) Masukkan inti kedalam kulit pai tee dan hidangkan bersama cili sos.

**PAU GORENG**

**Bahan-bahan :**

**Untuk inti :**

- 1) 200 gram kacang merah
- 2) Air secukupnya (untuk rebus)
- 3) 100 gram gula perang
- 4) ½ sudu teh pewarna merah
- 5) 1 sudu teh garam
- 6) 3 sudu besar minyak masak

**Untuk pau :**

- 1) 500g tepung naik sendiri
- 2) 6 gram yis segera
- 3) 50 gram minyak sayur
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) 100 gram gula halus
- 6) 250 gram air suam
- 7) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

**Cara :**

**Untuk inti :**

- 1) Rebus kacang hingga separuh kembang dan kisar sehingga halus (kisar bersama air rebusan)
- 2) Satukan kesemua bahan-bahan inti dan masak hingga pekat.
- 3) Setelah pekat masukkan minyak makan dan kacau sehingga rata.

**Untuk pau :**

- 1) Satukan air, yis, minyak, gula dan garam. Masukkan bahan-bahan ini ke dalam tepung membentuk doh. Uli doh selama 5 minit.
- 2) Bentukkan doh menjadi panjang dan potong doh setiap satu menjadi 40g.
- 3) Simpan doh selama 10 minit dengan ditutup plastik.
- 4) Setelah 10 minit, ambil doh dan bentukkan bulat. Isikan intinya ditengah-tengah, tutup doh supaya tidak bocor dan bentukkan bulat semula.
- 5) Alaskan doh dengan kertas minyak dan buat sehingga doh itu habis dan disimpan lagi selama 1 jam.
- 6) Panaskan kuah dengan minyak sederhana panas.
- 7) Goreng pau sehingga warna keemasan.

**PAU KUKUS**

**Bahan-bahan :**

**Untuk inti :**

- 1) 200 gram kacang merah
- 2) Air secukupnya (untuk rebus)
- 3) 100 gram gula perang
- 4) ½ sudu teh pewarna merah
- 5) 1 sudu teh garam
- 6) 3 sudu besar minyak masak

**Untuk pau :**

- 1) 500 gram tepung gandum
- 2) ½ sudu teh baking powder
- 3) ½ sudu teh garam
- 4) 1 sudu makan gula
- 5) 1 sudu teh yis segera
- 6) 2 sudu makan shortening [crisko]
- 7) 250 gram air suam
- 8) keratan daun pisang atau kertas minyak.

**Cara :**

**Untuk inti :**

- 1) Rebus kacang hingga separuh kembang dan kisar sehingga halus (kisar bersama air rebusan)
- 2) Satukan kesemua bahan-bahan inti dan masak hingga pekat.
- 3) Setelah pekat masukkan minyak makan dan kacau sehingga rata.

**Untuk pau :**

- 1) Gaul rata semua bahan kecuali air.
- 2) Masukkan air sedikit-sedikit sehingga habis. Uli sehingga licin. Tutupkan dgn kain lembab dan biarkan naik 2X ganda.
- 3) Tumbukkan adunan dan bahagikan adunan menjadi ketulan kecil. Bulatkan dan masukkan inti .
- 4) Lapikkan adunan diatas keratan daun pisang atau kertas minyak.
- 5) Rehatkan adunan sehingga naik lagi.
- 6) Panaskan kukusan.
- 7) Masukkan adunan dan kukus selama 10 minit.
- 8) Buka tudung dengan perlahan-perlahan supaya air wap tidak menimpa adunan pau.

## PIZZA MINI

### Bahan-bahan :

#### Untuk inti (topping) :

- 1) 250 gram daging kisar
  - 2) 2 biji tomato
  - 3) 1 labu bawang besar
  - 4) 1 biji lada benggala kecil
  - 5) 2 ulas bawang putih (cincang)
  - 6) 3 keping nanas (potong dadu)
  - 7) 1 cawan cendawan butang (potong 4)
  - 8) 100 gram keju mozzarella parut
  - 9) 1 sudu makan minyak
  - 10) 3 sudu makan cili sos
  - 11) 1 cawan tomato puri
  - 12) 1 sudu teh serbuk daun aregano
  - 13) 1 sudu teh garam
- Hiris bulat-bulat

#### Untuk doh :

- 1) 500 tepung gandum
  - 2) 11 gram yis segera
  - 3) 1 sudu teh gula
  - 4) 1 sudu teh garam
  - 5) 1 sudu makan majerin
  - 6) 1 cawan air suam
  - 7) ½ cawan minyak
- gaul rata

### Cara :

#### Untuk inti (topping) :

- 1) Tumis bawang putih hingga naik bau.
- 2) Masukkan separuh tomato puri, cili sos, garam, oregano dan daging, kacau rata hingga daging masak.
- 3) Masak hingga pekat dan ketepikan.

#### Untuk doh :

- 1) Gaul rata semua bahan untuk doh sehingga lembut. Tutup dengan kain lembap dan barkan naik 2 x ganda.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Tumbuk-tumbuk doh untuk keluarkan angin dan bahagikan kepada beberapa ketulan.
- 3) Bulatkan adunan dan leperkan mengikut besar yang dikehendaki. Biarkan selama 15 minit. Sementara itu panaskan ketuhar pada suhu 180°C
- 4) Bakar doh dalam ketuhar selama 10 minit.
- 5) Keluarkan dan ratakan tomato puri diikuti inti. Atur tomato, cili benggala, cendawan, nanas dan tabur ke atasnya keju parut.
- 6) Bakar seketika hingga keju cair sepenuhnya.. Sedia untuk dihidangkan.

### POPIA GORENG

#### Bahan-bahan :

- 1) Kulit popia saiz besar
- 2) 1 biji telur (pukul)
- 3) ½ batang lobak merah
- 4) 1 keping tahu (goreng dan cincang)
- 5) ½ biji sengkuang
- 6) 2 sudu udang kering (tumbuk)
- 7) 1 cawan kobis (sagat)
- 8) 1 labu bawang besar (cincang)
- 9) 3 ulas bawang putih (cincang)
- 10) 1 biji cili merah (cincang)
- 11) 1 sudu teh garam 12) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

#### Untuk sos :

- 1) 3 biji cili merah
- 2) 1 sudu makan cili mesin/giling
- 3) 1 ulas bawang putih
- 4) 1 cm halia
- 5) 1 sudu makan cuka
- 6) 3 sudu makan gula
- 7) 1 sudu teh garam
- 8) 1 sudu teh tepung jagung
- 9) ½ cawan air

#### Cara :

- 1) Panaskan 2 sudu minyak dan tumiskan bawang besar dan bawang putih sehingga wangi.
- 2) Masukkan udang kering, lobak merah, tahu, sengkuang, cilimerah, garam dan sayur kobis. Masak sehingga layu .
- 3) Angkat dan ketepikan.
- 4) Bentang sehelai kulit popia. Letakkan bahan yang telah dimasak dan lipat serta gulungkan. Buat sehingga habis.
- 5) Sementara itu panaskan minyak dalam kualiti dan goreng hingga garing. Angkat dan tos.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk sos :

- 1) Masin semua bahan dan didihkan sebentar.
- 2) Hidang bersama popia goreng.

## PUDING GULA HANGUS

### Bahan-bahan :

- 1) ½ cawan gula ..dicairkan dalam loyang yg nak dikukuskan nanti
- 2) 1 tin susu cair
- 3) 1 fruit cocktail (asingkan airdan isi)
- 4) 5 biji telur
- 5) ½ cawan gula
- 6) 1 sudu teh esen vanilla
- 7) 2 sudu makan tepung kastad

### Cara :

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Gaul rata semua bahan kecuali gula dan isi fruit cocktail dan tapis.
- 3) Sementara itu cairkan gula di dalam loyang hingga kekuning-kuningan.
- 4) Masukkan adunan ke dalam loyang gula tadi.
- 5) Tutup loyang dengan plastik glaze nipis dan kukus selama ½ jam.
- 6) Sejukkan kemudin terbalikkan dalam pinggan besar.
- 7) Taburkan isi buah fruit cocktail. Sejukkan.

## PUDING ROTI

### Bahan-bahan :

### Untuk sos kastad :

- 1) 1 tin susu cair
- 2) 2 sudu makan tepung kastad
- 3) 2 sudu makan gula

### Untuk puding :

- 1) 500 ml susu segar
- 2) 8 keping roti
- 3) 4 sudu makan gula halus
- 4) 2 sudu makan mentega
- 5) 2 biji telur
- 6) 1 sudu teh esen vanilla

Gaul rata dan kacau

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 7) 1 sudu makan tepung jagung
- 8) 2 sudu besar kismis hitam

\* Item 3 – 8 perlu digaul rata dan kacau.

**Cara :**

**Untuk sos kastad :**

- 1) Gaul rata kesemua bahan untuk sos kastad.
- 2) Didihkan sebentar di atas api.

**Untuk puding :**

- 1) Rendam roti yang telah dipotong 4 setiap satu bersama susu segar selama ½ jam di dalam loyang.
- 2) Tuang ke dalam loyang bahan yang telah digaul rata.
- 3) Bakar dalam ketuhar pada suhu 180°C selama ½ jam/masak. Angkat dan sejukkan.
- 4) Tuangkan sos diatas puding semasa menghidang.

### **PUDING ROTI COKLAT**

**Bahan- bahan :**

- 1) 1 buku kecil roti
- 2) 1 liter susu coklat kotak
- 3) 3 sudu makan gula perang
- 4) 2 biji telur (pukul)
- 5) 1 sudu makan mentega cair
- 6) 1 sudu teh esen vanilla
- 7) 50 gram coklat urai
- 8) 50 gram coklat cair

**Cara :**

- 1) Potong-potong roti pada saiz kecil.
- 2) Gaul rata susu dengan mentega cair, gula dan telur.
- 3) Masukkan roti dan rendam selama 1 jam.
- 4) Masukkan coklat urai dan gaul rata.
- 5) Sapu rata mentega pada loyang. Masukkan aunan ke dalam loyang dan bakar pada suhu 180°C selama 1 jam.
- 6) Sejukkan dan tung rata permukn dengan coklat cair. Potong kecil dan hidangkan.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### PULUT BERINTI

#### Bahan-bahan :

##### Untuk inti :

- 1) ½ biji kelapa muda parut
- 2) ½ cawan gula merah
- 3) ½ cawan air
- 4) 2 helai daun pandan

##### Untuk pulut :

- 1) 3 cawan beras pulut (basuh dan rendam seketika)
- 2) 4 cawan santan
- 3) ½ sudu teh garam
- 4) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)

#### Cara :

##### Untuk inti :

- 1) Masukkan kesemua bahan untuk inti. Didihkan ke atas api. Angkat dan ketepikan.

##### Untuk pulut :

- 1) Masukkan beras pulut, santan dan garam ke dalam loyang dan kukus selama ½ jam.
- 2) Ambil pulut yang telah dikukus dan letakkan atas daun pisang.
- 3) Ambil inti kelapa manis dan letakkan atas pulut.
- 4) Bungkuskan pulut seperti bungkus nasi lemak.

### PULUT PANGGANG

#### Bahan-bahan :

- 1) 500 gram beras pulut (dikosek & ditoskan)
- 2) 1 ½ cawan pati santan
- 3) 1 helai daun kunyit
- 4) 2-3 sudu makan minyak jagung
- 5) 90 gram udang kering (direndam, dibersihkan dan ditumbuk)
- 6) 2 tangkai lada merah
- 7) 10 ulas bawang merah
- 8) ½ sudu lada sulah
- 9) 4 biji buah keras
- 10) 1 ulas bawang putih

tumbuk

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 11) ½ biji kelapa parut (tumbuk separa halus)
- 12) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)
- 13) 2 helai daun pandan
- 14) 1 sudu makan garam
- 15) 2.5 cm kunyit hidup
- 16) 1 sudu makan ketumbar (goring tanpa minyak)
- 17) 1 sudu belacan (dibakar)
- 18) ½ sudu makan gula pasir
- 19) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)
- 20) Lidi untuk sematan

### Cara :

- 1) Masuk dan gaul pulut,santan,daun kunyit,daun pandan dan ½ sudu garam di dalam loyang. Kukus hingga pulut masak. Pastikan pulut tidak terlalu kembang. Keluarkan daun-daun dan ketepikan pulut.
- 2) Panaskan minyak atas api yang sederhana dan gorengkan bahan tumbuk selama 3 minit. Masukkan kelapa dan kacau sehingga kering jangan sampai hangus. Masukkan garam, kacau dan angkat. Sejukkan.
- 3) Bubuh sedikit pulut di atas daun pisang.Bentukkan supaya menjadi gulungan-gulungan leper sepanjang 13 cm.
- 4) Masukkan inti dengan sama rata,dan gulung ketat-ketat untuk membungkusnya. Sematkan bungkusan itu dengan lidi.
- 5) Panggang pulut dia atas api arang yang perlahan selama ½ jam, dengan membalik-baliknya selalu.

## PULUT SERUNDING

### Bahan-bahan :

#### Untuk serunding :

- 1) ½ biji kelapa parut
- 2) 5 tangkai cili kering (rebus dan kisar dengan ¼ cawan air)
- 3) 1 sudu makan udang kering (tumbuk)
- 4) 1 batang serai (titik)
- 5) ½ labu bawang besar (kisar bersama cili)
- 6) 2 sudu makan gula
- 7) ½ sudu teh garam

#### Untuk pulut :

- 1) 2 cawan beras pulut
- 2) ½ sudu teh garam
- 3) Air secukupnya

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Cara :

#### Untuk serunding :

- 1) Masukkan semua bahan untuk serunding kecuali kelapa ke dalam kuali di atas api sederhana. Gaul rata hingga menggelegak.
- 2) Masukkan kelapa parut dan kacang rata. Masak hingga kering dengan api kecil dan kacang. Tutup api dan biarkan sejuk.
- 3) Kisarkan kelapa tadi separa halus. Ketepikan.

#### Untuk pulut :

- 1) Basuh bersih beras pulut, tosu dan masukkan ke dalam periuk nasi. Tambah air secukupnya dan garam. Tanak seperti masak nasi biasa.
- 2) Setelah masak biarkan sejuk seketika.
- 3) Ratakan pulut di dalam loyang. Terbalikkan pulut dari loyang. Potong empat segi atau terap dengan acuan bulat. Buat hingga habis.
- 4) Salut serunding pada pulut tadi.

## PUTERI BERSIRAM

### Bahan-bahan :

- 1) 300 gram tepung pulut
- 2) 1 cawan jus pandan (air perahan daun pandan yang dikisar)
- 3)  $\frac{1}{2}$  sudu garam
- 4)  $\frac{1}{2}$  biji kelapa muda parut (ambil putih sahaja)
- 5) 2 cawan air
- 6) 1 keping gula melaka (hancurkan)
- 7)  $\frac{1}{2}$  cawan gula pasir
- 8) 1 helai daun pandan
- 9)  $\frac{1}{2}$  sudu teh pewarna merah, hijau dan kuning

### Cara :

- 1) Bancuh tepung pulut bersama garam dan jus pandan. Jadikan doh. Bahagikan kepada tiga bahagian. Warnakan satu bahagian dengan warna merah, satu bahagian dengan warna kuning dan satu lagi bahagian dengan warna hijau.
- 2) Didihkan air di dalam periuk.
- 3) Sementara itu gentel ketiga-tiga bahagian adunan tadi bulat-bulat sebesar guli.
- 4) Masukkan doh yang telah digentel satu persatu ke dalam periuk. Angkat doh yang masak apabila timbul di permukaan air dan masukkan ke dalam bekas yang berisi air sejuk. Toskan setelah sejuk.
- 5) Masukkan 2 cawan air ke dalam periuk yang lain. Masukkan gula melaka, gula pasir dan daun pandan. Kacau dan masak hingga gula hancur.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 6) Tapis adunan air gula tadi. Masak semula hingga mendidih. Masukkan kelapa parut dan kacang selalu.
- 7) Masukkan adunan doh yang telah ditoskan. Kacau hingga rata.
- 8) Angkat dan masukkan ke dalam bekas.

### PUTU BAMBU

#### Bahan-bahan :

- 1) 250 gram tepung beras (goring tanpa minyak)
- 2)  $\frac{1}{3}$  cawan air
- 3) 1 sudu teh garam
- 4) 1  $\frac{1}{2}$  cawan kelapa parut
- 5) 1 cawan gula merah
- 6) 3 biji pisang masak (hiris)
- 7) Air limau nipis (direnjiskan ke atas hirisan-hirisan pisang)
- 8) Buluh bergaris pusat 8cm atau acuan bulat.

#### Cara :

- 1) Renjiskan sedikit garam ke atas tepung, gaul hingga menjadi seperti serbuk roti.
- 2) Masukkan 1 cawan kelapa parut dan gaul rata.
- 3) Masukkan 2 sudu adunan ke dalam buluh/acuan. Masukkan sedikit gula melaka atau hirisan pisang dan tutup dengan 1 sudu kelapa.
- 4) Kukus selama 10 minit, atau hingga masak.

### ROTI JALA

#### Bahan-bahan :

- 1) 500 gram tepung gandum
- 2) 500 ml air
- 3) 2 biji telur
- 4) 1 sudu teh serbuk kunyit
- 5)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 6) Minyak secukupnya
- 7) Simpulan daun pandan sebagai berus minyak

#### Cara :

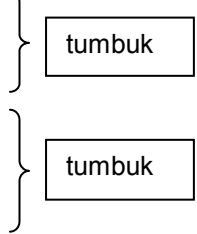
- 1) Bancuh tepung dengan semua bahan kecuali minyak dalam pengisar dan tapis.
- 2) Panaskan kuali leper dan Sapu rata permukaan kuali dengan minyak menggunakan daun pandan.
- 3) Layangkan adunan dalam cawan roti jala.
- 4) Setelah selesai angkat dan lipatkan segi empat atau segi tiga atau boleh juga digulungkan

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

5) Hidang dengan \*gulai daging / ayam.

### \*GULAI DAGING / AYAM

#### Bahan-bahan:

- 1) 250 gram daging atau  $\frac{1}{2}$  ekor ayam
  - 2) 2 biji bawang merah
  - 3) 2 ulas bawang putih
  - 4)  $\frac{1}{2}$  inci halia
  - 5) 1 inci kulit kayu manis
  - 6) 1 kuntum bunga lawang
  - 7) 2 biji buah pelaga
  - 8) 3 kuntum bunga cengkih
  - 9)  $\frac{1}{2}$  cawan santan pekat
  - 10) 2 cawan santan cair
  - 11) 2 biji kentang (potong 8)
  - 12) 1 tangkai daun kari
  - 13) 1 bungkus kecil rempah kari daging (bancuh dengan  $\frac{1}{4}$  cawan air)
  - 14) 1 sudu makan kerisik
  - 15) 2 sudu makan minyak masak
  - 16) 1  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 

#### Cara:

- 1) Panaskan minyak dan tumiskan bahan yang telah ditumbuk dan daun kari sehingga wangi.
- 2) Masukkan rempah kari dan kacang sehingga terbit minyak.
- 3) Masukkan daging/ayam dan kentang. Kacau rata.
- 4) Masukkan santan cair dan kerisik dan biarkan sehingga mendidih.
- 5) Masukkan santan pekat. Biarkan mendidih dan reneh lagi sehingga nampak naik minyak.
- 6) Masukkan garam, kacang dan biarkan pekat. Tutup api. Angkat dan hidang bersama roti jala.

### ROTI JOHN

#### Bahan-bahan:

- 1) 1 buku roti bun panjang (belah dua tanpa putus)
- 2)  $\frac{1}{2}$  batang timun (hiris)
- 3) 2 kelopak salad hijau
- 4) Sos cili secukupnya
- 5) Mayonis secukupnya
- 6) 1 tin kecil sardin (hancurkan)
- 7) 1 labu bawang besar (potong dadu)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 8) 3 biji bili merah (cincang)
- 9) 2 biji telur(pukul)
- 10) ½ sudu teh garam

### **Cara :**

- 1) Gaul rata sardin, bawang, cili, telur dan garam.
- 2) Sapu rata minyak/mentega pada permukaan kualiti leper dan panaskan.
- 3) Senduk dan tuang adunan sardin memanjang di atas kualiti. Tutup dengan roti yang telah dibelah tadi.
- 4) Biarkan garing dan angkat.
- 5) Sapu rata mayonis dan masukkan hirisan timun salad. Tuang sos cili dan tutup. Potong 8.

## **SAMOSIA**

### **Bahan-bahan:**

- 1) 3 biji ubi kentang
- 2) 1 labu bawang besar
- 3) 2 ulas Bawang putih (cincang)
- 4) 1 sudu teh serbuk jintan manis
- 5) 1 sudu teh serbuk jintan putih
- 6) 1 sudu makan rempah kurma (bancuh dengan 2 sudu air)
- 7) ½ cawan air
- 8) 200 gram daging cincang
- 9) ½ tin kacang pis
- 10) Sedikit daun sup dan daun bawang (hiris)
- 11) 2 sudu minyak
- 12) ½ sudu teh garam
- 13) Kulit popia secukupnya
- 14) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

### **Cara :**

- 1) Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang besar hingga naik bau.
- 2) Masukkan jintan manis, jintan putih, serbuk kurma dan garam. Gaul rata.
- 3) Masukkan daging cincang dan gaul hingga masak.
- 4) Masukkan kentang dan air. Gaul rata dan biarkan empuk.
- 5) Masukkan kacang pis, daun sup dan daun bawang. Gaul rata.
- 6) Seterusnya bentang kulit popia. Isikan inti dan lipat membentuk segitiga /gulung.
- 7) Panaskan kualiti. Goreng samosa hingga kekuning-kuningan.

### SAMOSA SAYURAN

#### Bahan-bahan:

- 1) 2 sudu makan minyak masak
- 2) 50 gram bawang besar (cincang)
- 3) 15 gram buah pelaga (tumbuk)
- 4) 100 gram rempah kari ayam
- 5) 100 gram lobak merah, (rebus dan hiris)
- 6) 100 gram ubi kentang (rebus dan lecek)
- 7) 100 gram kacang pis
- 8) 15 gram serbuk kulit kayu manis
- 9) 1 tangkai daun kari
- 10) 10 keping kulit popia
- 11) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

#### Cara :

- 1) Panaskan minyak di dalam kuali, tumis bawang bersama buah pelaga.
- 2) Masukkan rempah kari, lobak merah, ubi kentang dan kacang pis, gaul hingga sebat.
- 3) Masukkan serbuk kulit kayu manis dan daun kari, masak hingga kering.
- 4) Seterusnya bentang kulit popia. Isikan inti dan lipat membentuk segitiga /gulung.
- 5) Panaskan kuali. Goreng samosa hingga kekuning-kuningan.

### SERI MUKA

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis bawah:

- 1) 3 cawan beras pulut
- 2) 3 cawan santan cair
- 3) ½ sudu teh garam

##### Untuk lapis atas:

- 1) 3 cawan santan pekat
- 2) 4 helai daun pandan (jadikan jus pandan)
- 3) ½ sudu teh pewarna hijau
- 4) ½ cawan gula
- 5) ½ cawan tepung gandum
- 6) ½ cawan tepung jagung atau kastad
- 7) 1 biji telur
- 8) 1 sudu teh garam

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

**Cara :**

**Untuk lapis bawah:**

- 1) Gaul rata semua bahan .
- 2) Sapu rata minyak pada loyang. Masukkan pulut ke dalam loyang dan kukus sehingga masak.
- 3) Tekan padat pulut yang telah masak tadi.

**Untuk lapis atas:**

- 1) Kisar semua bahan dan tapis.
- 2) Tuangkan perlahan-lahan atas pulut tadi.
- 3) Kukuskan lebih kurang ½ jam.
- 4) Sejukkan dahulu baru potong.

### **SERI MUKA DURIAN**

**Bahan-bahan:**

**Untuk lapis bawah:**

- 1) 3 cawan beras pulut
- 2) 3 cawan santan cair
- 3) ½ sudu teh garam

**Untuk lapis atas:**

- 1) 4 cawan santan pekat
- 2) 1 cawan gula perang
- 3) 1 cawan durian
- 4) ½ cawan tepung gandum
- 5) ½ cawan tepung jagung atau tepung kastad
- 6) 1 sudu makan gula pasir
- 7) 1 sudu teh garam

**Cara :**

**Untuk lapis bawah:**

- 1) Gaul rata semua bahan
- 2) Sapu rata minyak pada loyang. Masukkan pulut ke dalam loyang dan kukus sehingga masak.
- 3) Tekan padat pulut yang telah masak tadi.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk lapis atas:

- 1) Kisar semua bahan dan tapis.
- 2) Tuangkan perlahan-lahan atas pulut tadi.
- 3) Kukuskan lebih kurang ½ jam.
- 4) Sejukkan dahulu baru potong.

### SOM-SOM

#### Bahan-bahan:

#### Untuk sira :

- 1) 1 cawan gula merah
- 2) 1 cawan gula
- 3) 2 cawan air
- 4) 1 helai daun pandan (disiat-siat)

#### Untuk kuih :

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 1 sudu makan tepung jagung
- 3) 4 cawan santan dari ½ biji kelapa
- 4) ½ sudu teh garam

#### Cara :

#### Untuk sira :

- 1) Masukkan kesemua bahan dalam periuk dan masak sehingga mendidih.
- 2) Tapis dan ketepikan.

#### Untuk kuih :

- 1) Panaskan kukusan dan sapu rata loyang dengan minyak.
- 2) Gaulkan semua bahan dan tapiskan dalam periuk.
- 3) Kacaukan adunan sebentar dan tuang ke dalam loyang. Kukus selama 5 minit.
- 4) Tutup api dan sejukkan.
- 5) Potong dan hidangkan bersama air sira.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### TAHU SUMBAT

#### Bahan-bahan:

##### Untuk kuah cili :

- 1) 5 biji cili merah
- 2) 1 ulas bawang putih
- 3) 1 cm halia
- 4) 2 sudu makan cuka
- 5) 2 sudu makan gula
- 6) ½ sudu teh garam

##### Untuk tahu :

- 1) 3 keping tahu (goreng hingga masak)
- 2) 5 helai daun salad hijau (potong kecil)
- 3) ½ batang lobak merah kecil (sangat)
- 4) ½ batang timun kecil (sangat)

#### Cara :

##### Untuk kuah cili :

- 1) Kisar kesemua bahan hingga halus.
- 2) Didihkan seketika di atas api. Angkat dan ketepikan

##### Untuk tahu :

- 1) Potong dua bubu tahu goreng membentuk segitiga. Belah bahagian dalam tahu untuk sumbat.
- 2) Gaulkan semua sayuran dan masukkan dalam tahu.
- 3) Hidangkan bersama kuah cili.

### TAKO

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis bawah:

- 1) 1 cawan tepung jagung
- 2) 1 cawan gula
- 3) 4 cawan air
- 4) 2 helai daun pandan dibuat jus
- 5) Daun pandan secukupnya (dibaut bakul)

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk lapis atas:

- 1)  $\frac{1}{2}$  cawan tepung jagung
- 2) 4 cawan santan pekat
- 3)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam

### Cara :

### Untuk lapis bawah:

- 1) Panaskan kukusan
- 2) Kisar kesemua bahan. Tuang ke dalam bakul daun pandan  $\frac{1}{3}$  penuh.
- 3) Kukus selama 15 minit.

### Untuk lapis atas:

- 1) Kacau rata semua bahan dan masak atas dapur sehingga pekat.
- 2) Tuangkan atas adunan lapis bawah tadi.

## TALAM

### Bahan-bahan:

### Untuk lapis bawah:

- 1) 2 cawan tepung beras
- 2) 2 sudu makan tepung jagung
- 3) 5 cawan air
- 4) 1 cawan gula
- 5) 2 helai daun pandan dibuat jus

### Untuk lapis atas:

- 1)  $\frac{3}{4}$  cawan tepung beras
- 2) 2 sudu makan tepung jagung
- 3) 3 cawan santan
- 4)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam

### Cara :

### Untuk lapis bawah:

- 1) Panaskan kukusan dan sapu rata loyang dengan minyak.
- 2) Gaul rata semua bahan, masukkan dalam periuk dan kacau sebentar di atas api.
- 3) Tuang ke dalam loyang dan kukus adunan selama  $\frac{1}{2}$  jam.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk lapis atas:

- 1) Gaul semua bahan dan tapisan. Panaskan di atas api. Kacau rata.
- 2) Tuang perlahan-perlahan ke atas lapisan bawah.
- 3) Kukus sehingga masak selama 20 minit.
- 4) Sejukkan dan potong.

### TALAM BERLAUK

#### Bahan-bahan:

##### Untuk inti :

- 1) 200 gram daging kisar
- 2) 2 biji kentang (dipotong dadu)
- 3) 1 labu bawang besar (dikisar)
- 4) 1 paket rempah kari daging
- 5) 2 biji cili merah (dihiris)
- 6) 1 batang kecil lobak merah (diparut)
- 7) Garam secukup rasa
- 8) 1 sudu makan minyak masak
- 9) Daun sup dan daun bawang secukupnya (dihiris)
- 10) Bawang goreng secukupnya
- 11) 2 tangkai cili merah (dihiris)

Bahan tabur

##### Untuk talam :

- 1) 1 cawan tepung gandum
- 2) 3 sudu makan tepung jagung
- 3) 3 cawan santan
- 4) 1 sudu teh garam
- 5) 1 biji telur

#### Cara:

##### Untuk inti :

- 1) Panaskan minyak dan tumiskan bawang besar.
- 2) Masukkan rempah kari dan masak hingga wangi.
- 3) Masukkan daging dan kentang. Kacau rata.
- 4) Biarkan sehingga semuanya masak empuk.

##### Untuk talam:

- 1) Campurkan semua bahan dalam satu bekas. Kacau dan tapis.
- 2) Panaskan kukusan.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 3) Sapu rata loyang dengan minyak masak.
- 4) Tuang adunan kedalam loyang dan kukus selama ½ jam.
- 5) Keluarkan loyang dari kukusan dan biarkan sejuk.
- 6) Tabur inti, daun sup, daun bawang dan bawang goreng.

### TALAM JAGUNG

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis bawah:

- 1) 1 cawan jagung manis berkrim
- 2) 1 cawan tepung beras
- 3) 2 sudu makan tepung kastad
- 4) 2 cawan santan
- 5) ½ cawan gula

##### Untuk lapis atas:

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 2 cawan santan pekat
- 3) 1 sudu teh garam

#### Cara :

- 1) Gaulkan semua bahan lapisan bawah dan kacau sehati.
- 2) Masukkan dalam loyang yg telah disapu rata minyak.
- 3) Kukus selama ½ jam.
- 4) Campurkan semua bahan lapisan atas dan tapiskan dalam periuk.
- 5) Kacau sebentar di atas api kecil.
- 6) Bila adunan lapisan bawah sudah masak, cakar-cakarkan sedikit dan tuangkan perlahan-lahan adunan lapisan atas.
- 7) Kukus selama 20 minit.
- 8) Sejukkan dan potong.

### TALAM KACANG HIJAU

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis atas:

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 4 ½ cawan santan pekat
- 3) 1 sudu teh garam

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk lapis bawah:

- 1) 1 cawan kacang hijau (rebus dan mesin separa halus)
- 2) 2 cawan tepung beras
- 3) ½ cawan tepung ubi/kanji/jagung
- 4) 1 cawan gula
- 5) 3 cawan santan cair
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) 1 sudu teh pewarna hijau

### Cara :

### Untuk lapis bawah:

- 1) Panaskan kukusan dan sapu rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali kacang hijau dan kacau rata. Tapis.
- 3) Masukkan kacang hijau dan kacau rata.
- 4) Masukkan adunan kedalam loyang dan kukus sehingga masak dalam ½ jam.

### Untuk lapis atas:

- 1) Gaul kesemua bahan dan tapis. Masak sebentar di atas api kecil. Kacau sentiasa supaya adunan ni tidak berketul-ketul.
- 2) Bila adunan lapisan bawah telah masak, cakarkan sikit dan tuangkan adunan santan atas permukaan kacang hijau tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong.

## TALAM KACANG MERAH

### Bahan-bahan:

### Untuk lapis bawah :

- 1) 425 gram kacang merah
- 2) 2 cawan tepung beras
- 3) ½ cawan tepung ubi/kanji/jagung
- 4) 1 cawan gula
- 5) 3 cawan santan cair
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) ½ sudu teh pewarna merah

### Untuk lapis atas :

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 3 cawan santan pekat
- 3) ½ sudu teh garam

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

**Cara :**

**Untuk lapis bawah :**

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali kacang merah dan kacang rata. Tapis.
- 3) Masukkan kacang merah yg dimesin dan kacang rata.
- 4) Masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus sehingga masak dalam ½ jam.

**Untuk lapis atas :**

- 1) Gaulkan semua bahan dan tapis. Masak adunan di atas api kecil.
- 2) Bila adunan lapisan bawah telah masak, cakarkan sedikit dan tuang santan atas permukaan kacang merah tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

### **TALAM KELADI**

**Bahan-bahan:**

**Untuk lapis bawah :**

- 1) 300 gram keladi (rebus dan potong dadu)
- 2) Santan cair dari ½ biji kelapa
- 3) 150 gram tepung beras
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) 225 gram gula

**Untuk lapis bawah :**

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 5 cawan santan pekat
- 3) 1 sudu makan pes keladi
- 4) 1 sudu teh pewarna ungu
- 5) 1 sudu teh garam

**Cara :**

**Untuk lapis bawah :**

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong.

## TALAM KELEDEK

### Bahan-bahan:

#### Untuk lapis bawah :

- 1) 300 gram keledak merah (rebus dan lecek)
- 2) Santan cair dari  $\frac{1}{2}$  biji kelapa
- 3) 150 gram tepung beras
- 4)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 5) 225 gram gula

#### Untuk lapis atas :

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 3 cawan santan pekat
- 3) 1 sudu teh garam

### Cara :

#### Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Kisar keledak bersama santan.
- 3) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 4) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

#### Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

## **TALAM NANGKA**

### **Bahan-bahan:**

#### **Untuk lapis bawah :**

- 1) 200 gram nangka (potong kecil)
- 2) 200 gram tepung beras
- 3) 250 gram gula
- 4) 800 gram santan
- 5) ½ sudu teh pewarna kuning

#### **Untuk lapis atas :**

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 4 ½ cawan santan pekat
- 1 sudu teh garam

### **Cara :**

#### **Untuk lapis bawah :**

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

#### **Untuk lapis atas :**

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

## **TALAM PISANG**

### **Bahan-bahan:**

- 1) 10 biji pisang masak (lecek)
- 2) 2 gelas tepung gandum
- 3) 1 cawan gula merah
- 4) 2 senduk gula
- 5) 2 biji telur
- 6) 1 cawan kelapa parut
- 7) 1 ½ cawan santan
- 8) ½ sudu teh garam

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### Cara :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Kisar pisang, gula merah, gula, telur dan kelapa parut.
- 3) Masukkan tepung (asingkan satu sudu besar) ke dalam adunan tadi dan kacau hingga sebati. Masukkan ke dalam loyang dan kukus hingga masak.
- 4) Satukan santan dengan satu sudu besar tepung dan garam. Tuang ke atas adunan pisang tadi dan kukuskan semula hingga masak.

### TALAM SUJI

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis bawah :

- 1) 1 cawan tepung suji
- 2) 3 cawan santan cair
- 3)  $\frac{1}{2}$  cawan gula pasir (atau secukup rasa)
- 4)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam
- 5)  $\frac{1}{2}$  sudu teh pewarna kuning telur

##### Untuk lapis atas :

- 1) 1 cawan santan pekat
- 2) 2 sudu besar tepung gandum
- 3) 1 cawan gula merah atau gula melaka
- 4)  $\frac{1}{2}$  sudu teh garam

### Cara :

##### Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 10 minit.

##### Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

### TALAM UBI

#### Bahan-bahan:

##### Untuk lapis bawah :

- 1) 1 kilo ubi kayu (kisar dan tapis, buang air tapisan)
- 2) 3 cawan air
- 3) 1 cawan gula merah
- 4) 1 cawan gula pasir
- 5) 2 helai daun pandan

Campurkan, masak hingga mendidih dan tapis

##### Untuk lapis atas :

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 4 ½ cawan santan pekat
- 3) 1 sudu teh garam

#### Cara:

##### Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Ambil ubi dalam tapisan dan gaulkan dengan air gula.
- 3) Masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus sehingga masak anggaran selama ½ jam.

##### Untuk lapis atas :

- 1) Bancuh semua adunan untuk lapisan atas. Tapiskan.
- 2) Masukkan dalam periuk kecil dan masakkan sebentar atas api yg sederhana besar. Kacau selalu supatya tidak berketul-ketul dan tutup api.
- 3) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 4) Sejukkan dan potong.

### TAT TELUR

#### Bahan-bahan :

##### Untuk kulit:

- 1) 500 gm tepung gandum
- 2) 1 ½ cawan majerin
- 3) 1 sudu besar lemak sayur
- 4) 2 sudu besar gula

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

5) 1 biji telur

### Untuk kastad :

- 1) 1 cawan susu cair
- 2) 4 biji telur
- 3) 1 cawan gula
- 4) 1 cawan air biasa
- 5) 1 sudu makan tepung kastad
- 6)  $\frac{1}{2}$  teh vanilla
- 7)  $\frac{1}{2}$  sudu teh pewarna kuning

### Cara:

#### Untuk kulit:

- 1) Sapu rata minyak pada acuan bermangkuk kecil. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
- 2) Gaul kesemua bahan kecuali telur menjadi seperti serbuk roti.
- 3) Masukkan telur dan gaul rata.
- 4) Canai setebal  $\frac{1}{2}$  cm dan terap bulat. Letakkan kulit tat di dalam dulang acuan.
- 5) Cucukkan kulit dengan garfu untuk hilangkan gelembung angin.
- 6) Bakar selama 10 minit pada suhu 180C.

#### Untuk kastad :

- 1) Gaul semua semua bahan sehingga sehati.
- 2) Tuang ke atas kulit tat yg telah dibakar separuh masak
- 3) Bakar semula untuk 5 minit.
- 4) Sejukkan dan hidang.

## TEPUNG BUNGKUS

### Bahan-bahan:

#### Untuk inti:

- 1)  $\frac{1}{2}$  biji kelapa muda parut
- 2) 1 ketul gula melaka
- 3) 2 sudu makan air
- 4) 1 helai daun pandan

#### Untuk kuih:

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 2 cawan santan

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 3) ½ sudu teh garam
- 4) 4 sudu besar tepung pulut (bancuh dgn 1 sudu makan air membentuk doh)
- 5) Daun pisang yang telah dilayur dan lidi secukupnya

**Cara:**

**Untuk inti:**

- 1) Cairkan gula dengan air bersama daun pandan di atas api kecil hingga mendidih.
- 2) Masukkan kelapa parut dan gaul rata. Tutup api dan sejukkan.

**Untuk kuih:**

- 1) Leperkan doh tepung pulut dan masukkan sedikit inti. Tutup jadikan bebola. Buat sampai habis.
- 2) Bancuh tepung beras bersama santan. Kacau atas api hingga separuh masak.
- 3) Panaskan kukusan.
- 4) Ambil dua sudu makan bancuhan tepung dan letakkan di atas daun pisang. Letakkan 2 bebola tadi dan tutup dengan dua sudu lagi tepung.
- 5) Tutup daun pisang dan lipat kedua-dua hujung daun seperti bungkus tapai, semat dengan lidi dan kukuskan selama 20 minit.
- 6) Sejukkan dan hidangkan

### TEPUNG PELITA

**Bahan-bahan:**

**Untuk lapis bawah :**

- 1) 2 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu teh kapur sirih
- 3) 4-5 cawan jus dari 7 helai daun pandan
- 4) Gula pasir secukupnya
- 5) Daun pisang secukupnya, dibuat bakul

**Untuk lapis atas :**

- 1) Santan pekat dari 1 biji kelapa
- 2) 1 senduk tepung beras
- 3) ½ sudu teh garam

**Cara :**

**Untuk lapis bawah :**

- 1) Panaskan kukusan.

## KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH

- 2) Gaul rata tepung beras, kapur dan jus pandan. Masukkan ke dalam jag.
- 3) Masukkan 1 sudu atau lebih (ikut selera) gula setiap bakul daun pisang. Kemudian masukkan tuang adunan tadi hingga  $\frac{3}{4}$  bakul. Kukus sehingga masak anggaran 20 minit.

### Untuk lapis bawah :

- 1) Gaul rata kesemua bahan. Masukkan ke dalam jag.
- 2) Tuang adunan tadi ke atas lapisan bawah yang telah masak.
- 3) Kukus semula hingga masak. (cucuk dengan lidi, masak jika tidak melekat)

## WAJIK

### Bahan-bahan:

- 1) 7 pot beras pulut (rendam selama 5 jam dan kukus)
- 2) 1 kg gula
- 3)  $\frac{1}{2}$  kg gula merah
- 4) 1 cawan air
- 5) 4 santan pekat
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) 2 helai daun pandan (simpul)

### Cara :

- 1) Masukkan gula, gula merah, daun pandan dan air di dalam periuk. Masak hingga gula larut dan tapis.
- 2) Masukkan santan dan sambung masak hingga pekat.
- 3) Masukkan pulut yang telah dikukus dan kacau rata. Gaul hingga sebat dan berkilat.
- 4) Masukkan dalam loyang dan sejukkan. Potong dan hidang.

## **KOMPILASI MASAKAN SEDAP DAN KUIH-MUIH**

### **Rujukan**

Internet

100 Resepi Masakan Kuih-muih Malaysia