

## **MEE/ BIHUN/ KWAY TEOW SUP TULANG**

(hidangan 4 -5 org)

1.5 kg tulang lembu  
2.5 liter air  
3 camB. minyak  
5 cm lengkuas (ditumbuk kasar)  
2 batang serai (diketuk)  
2 kuntum bunga lawang (2 kelopak ditumbuk)  
6 kuntum bunga cengkih  
15 ulas bawang merah } dihiris & digoreng  
berasingan  
5 ulas bawang putih } sampai perang  
1 camt. serbuk lada hitam  
gula & garam secukupnya

### **BAHAN SAMPINGAN**

4 keping mee telur (dicelur lembut)/mm/bihun/kway  
teow  
500 g perut lembu (direbus & dihiris)  
300 g. tauge (dibuang ekor & dicelur)  
6 tangkai daun bawang } dihiris  
6 tangkai daun sup }  
2 biji telur (direbus)

### **BAHAN SOS CILI PADI**

8-10 biji cili padi } dikisar  
2 biji cili hijau }

3 camB. kicap manis  
garam & gula secukupnya

1. Jerang tulang dengan air hingga hampir mendidih.
2. Panaskan minyak, tumis lengkuas, serai, bunga lawang dan bunga cengkih selama 1 minit.
3. Masukkan ke dalam air tadi. Bubuh pula garam dan gula. Biar hingga menggelegak dan renihkan hingga tinggal 1.5 liter.
4. Bubuh 1/3 bawang merah goreng dan serbuk lada hitam ke dalam sup. Biar merenih selama 5 minit lagi. Tambah garam jika perlu.
5. Untuk membuat sos cili padi, campurkan cili kisar dengan kicap, sedikit garam dan gula.
6. Untuk menghidangkannya, bubuh mee ke dalam mangkuk. Letak perut, taugeh, daun bawang, daun sup dan telur.
7. Curahkan sup kemudian taburkan bawang merah dan bawang putih goreng

### **NASI BERIANI**

1 kg. beras Basmathi (dibasuh & dituskan)  
100 g. minyak sapi  
4 cm kulit kayu manis }  
4 biji buah pelaga } bahan menumis  
3 kuntum bunga lawang}  
3 helai daun pandan (disimpulkan)  
1 labu bawang besar }

4 ulas bawang merah } bahan dikisar  
3 ulas bawang putih }  
2 cm halia }  
50 g. rempah beriani  
1.2 l. air  
300 ml. susu cair  
2 kiub stok daging (jika suka)  
garam secukupnya  
10 tangkai daun pudina  
3-4 camb. air mawar  
pewarna merah, oren & kuning  
60 g. kismis } bahan  
80 g. gajus bakar } hiasan

1. Panaskan minyak sapi, masukkan bahan menumis, daun pandan dan bahan kisar. Kacau sampai wangi.
2. Masukkan rempah, gaul 2-3 minit.
3. Kemudian bubuh beras, kacau 3 minit lagi.
4. Masukkan pula air, susu, stok dan garam. Kacau sekali-sekala hingga hampir kering, bubuh pula daun ketumbar.
5. Tutup dan biar masak selama 10-15 minit.
6. Titiskan air mawar dan pewarna, tutup periuk semula.
7. Gaulkan kismis dan gajus sebelum dihidangkan.

## **NASI KERABU**

300 g. beras (dibasuh & dituskan)  
675 ml. air  
10-15 kuntum bunga talang (ditumbuk & diperah airnya)  
sedikit pewarna biru  
budu, keropok goreng, telur asin rebus & limau nipis secukupnya

## **BAHAN 'SERUNDING'**

1/2 biji kelapa parut  
1 ekor ikan kembung besar (dibakar)  
5 ulas bawang merah } ditumbuk @  
1/2 camt. lada hitam } dikisar halus  
garam & gula secukupnya

## **BAHAN ULAM**

100 g. tauge (dibuang ekor)  
3 helai daun kunyit }  
1 batang serai } dihiris  
1/2 biji timun } halus  
50 g. daun selom }  
2 tangkai daun kesum }

## **BAHAN SAMBAL**

10 tangkai cili kering } (dihiris & direndam air panas  
10 minit)}

1 labu bawang besar } dikisar  
4 ulas bawang merah }  
2 ulas bawang putih }  
1/2 camt asam jawa } dicampur &  
100 ml. air} ditapis  
gula secukupnya

1. Jerangkan beras, air dan air bunga talang atau pewarna biru hingga masak. Perlahankan api, tutup periuk dan biarkan masak.
2. Untuk sambal kelapa, kelapa digoreng tanpa minyak hingga kekuningan. Campur dengan isi ikan dan tumbuk hancur. Gaul pula dengan bahan lain.
3. Gaul semua bahan ulam hingga rata.
4. Untuk sambal, panaskan minyak dan tumis bahan kisar sampai wangi. Masukkan air asam jawa, sos cili, gula dan garam secukupnya. Kacau hingga terbit minyak kemudian angkat.
5. Hidangkan nasi dengan budu, keropok, telur asin, limau nipis, ulam dan sambal.

Membuat kek keju memerlukan ketelitian. Adalah lebih bagus jika anda dapat belajar di kelas memasak di tempat anda. Jika anda tidak berhati-hati ketika membuat cheese cake, ia tidak nampak cantik dan akan merekah (suhu ketuhar amat penting diperhatikan). Jangan sekali-kali membuka pintu ketuhar semasa memasak kek keju. Selamat mencuba & jangan sekali-kali berputus asa!

## CHOCOLATE CHEESECAKE

Lapisan Biskut

2 cawan serbuk biskut 'Digestive'  
1/4 cawan mentega, dicairkan

Lapisan Atas

250 g krim keju (Philadelphia)

125 ml krim putar

75g gula kastor

2 biji kuning telur

1/2 camtvanila

2 camb tepung gandum

150g coklat masakan, dicairkan atas 'double boiler'

2 biji putih telur} dipukul kental

25 g gula kastor}

Cara membuatnya:

1. Satukan serbuk biskut dan mentega cair, ratakan pada dasar tin dan tepi keliling tin 'springform' 20 cm. Simpan di dalam peti sejuk selama 20 minit.
2. Pukul krim keju hingga halus. Masukkan gula dan putar hingga gebu. Tuangkan krim putar dan pukul lagi.
3. Bubuh pula kuning telur dan vanila, kacau rata-rata. Campurkan pula tepung gandum dan coklat masakan.
4. Kaupbalikkan putih telur ke dalam adunan krim keju dan kacau sehati. Tuangkan adunan ke atas

lapisan bawah. Bakar pada 180 C selama 35-40 minit (letak tin atas dulang pembakar).

5. Biar sejuk di dalam ketuhar (pintu hendaklah direnggangkan sedikit menggunakan sudu).

## **KEK CAPUCCINO**

1 keping kek span berukuran 20 cm  
250 ml air kopi (air panas + 3 camb serbuk kopi segera)  
2 camt serbuk gelatin halal  
250 ml susu pekat

Alas dasar tin 20 cm dengan kek span. Larutkan gelatin di dalam air kopi panas, campurkan dengan susu pekat. Kacau rata. Tuangkan ke atas kek span dan biarkan ia meresap sepenuhnya. Simpan di dalam peti sejuk selama beberapa jam atau hingga keras. Hias dengankrim putar dan hirisan coklat.

## **KUIH SERI MUKA**

### **BAHAN LAPISAN BAWAH**

420 g. beras pulut (direndam semalaman)  
air secukupnya  
375-400 ml. santan (dari 1/2 biji kelapa)  
1/2 camt. garam  
1 camb tepung jagung } dicampur 3 camb air }

### **BAHAN LAPISAN ATAS**

2 biji kuning telur

100 g. gula pasir

15 helai daun pandan } dikisar & 200 ml. air } ditapis

90 g. tepung gandum

1 camb. tepung jagung

2 camb tepung beras

300 ml. santan (dari 1 biji kelapa)

1/4 camt. garam

sedikit pewarna hijau, jika suka

1. Rendam pulut semalaman dengan air.
2. Tuskan pulut kemudian ratakan ke dalam loyang 22 cm.
3. Campurkan santan dengan garam. Tuangkan ke atas pulut.
4. Kukus hingga masak. Tuangkan campuran tepung jagung kemudian ratakan permukaan pulut dengan daun pisang supaya padat.
5. Untuk membuat lapisan atas. Pukul kuning telur dan gula sampai hancur.
6. Masukkan air pandan, tepung gandum, tepung jagung, santan dan garam (dan pewarna hijau, jika suka). Gaul sehati.
7. Tapiskan ke atas pulut kemudian kukus semula selama 20-25 minit atau hingga masak. (Pastikan bahagian bawah penutup kukus dilap setiap 6-7 minit) Bila sejuk baru dipotong ikut suka.

## **SERIKAYA**

300 g gula pasir  
125 ml air panas  
3 biji telur  
300 ml santan (1 kelapa)  
2 helai daun pandan  
1 camb marjerin (untuk mengilatkan)

Sediakan gula hangus: Ambil 70 g gula, hanguskan di dalam kuili non-stick, masukkan air panas dan masak hingga pekat (pastikan tidak kehitaman kerana ia akan menjadi pahit). Kacau baki gula dan telur, masukkan santan. Tapiskan. Tuangkan gula hangus ke dalam bancuhan telur. Bubuh daun pandan. Kacau di atas api perlahan hingga pekat. Masukkan marjerin dan kacau rata. Pastikan kaya benar-benar masak barulah ia akan berkilat.

## **ROTI NAAN**

Bahan-bahan:

250 g tepung gandum  
1 camt serbuk penaik  
1 camb yis segera  
1/2 camt garam  
1 camt gula kastor  
1 camb tairu/dadih  
1/2 biji telur - dipukul

2 camt minyak sapi - dicairkan  
120-130 ml air suam

Cara membuat:

1. Ayak tepung, serbuk penaik dan garam ke dalam mangkuk besar. Masukkan yis dan gula, kacau rata. Campurkan tairu, telur, minyak sapi serta sedikit demi sedikit air hingga adunan menjadi doh.

2. Tutup doh dengan kain lembab dan biar di tempat suam selama 2-3 jam atau hingga kembang.

3. Bahagikan doh kepada 4 bahagian, canai seperti bentuk naan kemudian sapukan minyak sapi. Bakar di dalam ketuhar 220 C hingga keperangan. Seelok-eloknya dengan pemanas atas dan bawah (upper and lower heating element).

## **ROTI CAPATI**

Bahan-bahan:

250g tepung atta/wholemeal  
1/2 camt garam  
1 camb minyak sapi/marjerin/minyak  
170-180 ml air suam

Cara membuat;

1. Satukan tepung dengan garam, gaul dengan air hingga menjadi doh. Uli selama 10 minit. Jika masa menguli lebih lama, capati menjadi lebih ringan. Bentukkan menjadi bebola besar dan letak di dalam beg plastik. Biar selama 2-3 jam (jika dibiarkan semalaman, capati menjadi lebih ringan dan lembut).

2. Bahagikan 12. Bentukkan bebola, golek dalam sedikit tepung atta. Canai menjadi nipis. Lengser kuali leper dengan minyak sapi (gunakan tuala bersih untuk melengser minyak sapi tadi).

3. Letak capati di atas kuali, masak 1 minit kemudian tekan kelilingnya dengan tuala tadi. Gelembung akan timbul di permukaan dan bila masak, ia akan menjadi keperangan. Terbalikkan untuk masak

## **ROJAK INDIA**

Bahan Cucur (Keras):

1 1/2 cawan tepung gandum

1/2 camt serbuk penaik

3/4 camt garam

1/2 camt gula

155-165 ml air

1 labu bawang besar, dicincang halus

1 biji cili hijau, dibuang biji & dicincang halus

minyak untuk menggoreng

Satukan tepung, serbuk penaik, garam, gula dan air secukupnya hingga menjadi doh. Tutup dengan tuala dan biar 1 jam. Gaul dengan bawang dan cili. Bentukkan 7.5 cm panjang, 2 cm lebar. Lumur jari dengan tepung semasa membentuk kerana adunan agak lembik. Goreng di dalam minyak panas hingga keperangan. Hiris sebelum digunakan.

Bahan Sampingan:

8-10 keping tauhu, digoreng keemasan

450 g taueh, dicelur 1 minit

300 g sengkawang, dihiris

2 biji timun, dihiris

4 biji kentang, direbus, dihiris & digoreng keperangan

4 biji telur, direbus & dihiris

Bahan Cucur (Lembut):

1 1/3 cawan tepung gandum

1/4 camt serbuk penaik

1/2 camt serbuk kunyit

1 camt gula

1/4 camt garam

125 ml air

1 biji telur, dipukul

Campur semua bahan (kecuali telur) hingga menjadi adunan sehati. QZQZBiar selama 1 jam. Sebelum menggoreng cucur, tambah telur pada

adunan dan kacau rata. Goreng cucur hingga keemasan kemudian hiris sebelum disajikan dengan bahan sampingan dan kuah.

Bahan Kuah:

900 g keledak  
2.5 liter air  
1 camb asam jawa  
75 ml air  
75 ml minyak  
4 biji bawang merah, dicincang halus  
3 biji cili merah, dibuang kulit & dikisar  
1 1/2 camt serbuk cili  
1/3 camt garam  
6 camb gula  
50 g kacang tanah, digoreng & dikisar halus  
beberapa titik kicap hitam  
beberapa titik cuka

Rebus keledak hingga empuk. Kisar dengan air. Campur asam jawa dengan 75 ml air. Tapis dan ketepikan. Panaskan minyak, tumis bawang merah dan serbuk cili. Tuangkan keledak kisar bersama airnya. Seleps 3-5 minit, masukkan garam, gula dan air asam jawa. Kacau selalu di atas api perlahan. Kemudian masukkan kacang tanah, kicap pekat dan cuka. Masak lagi hingga terbit minyak.

## **MI REBUS PENANG**

Bahan-bahannya:

600 gm. mi kuning, dicelur  
200 gm. taugoh, dibuang ekor & dicelur

Bahan kuahnya:

1 1/2 liter air rebusan udang  
10 tangkai cili kering - direndam dan dimesin halus  
20 ulas bawang merah- dimesin halus  
200 gm. ubi keledak merah- dibuang kulit, direbus dan dimesin  
garam secukup rasa  
3 sudu besar sos tomato  
Air asam jawa (ikut masam)

Bahan cucur udang:

100 gm. tepung gandum  
1/2 sudu teh bicarbonate  
Air kepala udang yang telah dimesin  
Garam & minyak secukup rasa

Cara membuat cucurnya:

Gaul semua bahan. Bancuhan harus sederhana cair. Goreng di dalam minyak yang panas. Angkat dan toskan. Potong bentuk dadu besar.

Bahan hiasan:

3-4 biji telur rebus - dipotong berbaji  
2 biji ubi kentang - direbus, dikuliti dan dipotong dadu besar  
4 keping tauhu - digoreng dan dipotong dadu besar  
4 ekor sotong kering - direndam, direbus dan dihiris

4 biji lada merah - dihiris  
2 pokok daun bawang - dipotong 1/4 inci panjang  
1 pokok daun salad - dihiris  
3-4 biji limau kasturi - di belah dua  
Sedikit kacang tumbuk  
Bawang goreng

Cara membuatnya:

1. Sediakan bahan hiasan sebelum memasak mi dan kuahnya
2. Masukkan air rebusan udang ,ubi keledak, sos tomato, cili mesin , air asam jawa dan garam secukup rasa. Biarkan kuah mendidih perlahan-lahan sehingga agak pekat.
3. Jerangkan air dalam periuk dan celur diikuti dengan taueh. Tos danketepikan
4. Untuk menghidang, letakkan sedikit mi dan taueh ke dalam pinggan. Bubuh bahan

---

## TELUR BUNGKUS

4 camb. minyak  
5 ulas bawang putih (dicincang halus)  
1 labu bawang besar (dihiris dadu)  
1 camt. serbuk belacan }  
2 camt. pes cili} dicampur  
1/2 camt. gula }

50 ml. air  
2 camt. kicap ikan }  
2 camB. sos cili } bahan sos  
3 camB. sos tomato }  
2 camB. sos tiram }  
200 g. daging (dicincang)  
100 g. sayuran campur  
4 tangkai daunsup } dihiris halus  
3 tangkai daun bawang}  
4 biji telur (dipukul dengan sedikit garam)  
gula & garam secukupnya

1. Panaskan separuh minyak, tumis bawang putih dan bawang besar hingga wangi.
2. Masukkan campuran cili, gaul 1 minit.
3. Bubuh pula air dan bahan sos, kacau 2 minit.
4. Masukkan daging, kacau sekali-sekala hingga daging empuk (tambah air jika perlu).
5. Gaulkan sayuran campur, daun ketumbar dan daun bawang ke dalam daging.
6. Tambah garam dan gula secukupnya kemudian angkat. Kuahnya hendaklah kering sedikit.
7. Panaskan baki minyak, goreng telur menjadi kepingan besar.

8. kemudian lipat telur dadar menjadi bungkus empat segi. Angkat dan sajikan.

---

## TOM YAM CAMPUR

200 g. sotong (dihiris)  
200 g. udang sederhana (dibuang urat)  
3 ulas bawang merah (dicincang halus)  
2 batang serai (dihiris 5 cm. & dititik)  
2.5 cm. lengkuas (dihiris nipis)  
850-1 liter air  
2 camB. kicap ikan  
1 kiub stok/kiub tom yam  
5 helai daun limau purut  
4-5 biji cili padi (dititik)  
1 camt. pes cili  
3 camB. jus limau nipis  
4 tangkai daun ketumbar } dihiris halus  
4 tangkai daun bawang }  
garam & gula secukupnya

1. Jerang bawang merah, serai, lengkuas dan air hingga mendidih.

2. Masukkan pes cili, sotong, udang, kicap ikan, kiub tom yam dan daun limau purut. Masak lagi sampai mendidih. Tambah garam dan gula. Bubuh cili padi dan air limau.

3. Sajikan dengan daun ketumbar dan daun bawang.

## TOM YAM CAMPUR

200 g. sotong }  
100 g. isi ikan } dihiris keping  
200 g. siput lala }  
200 g. udang sederhana (dibuang urat)  
3 ulas bawang merah (dicincang halus)  
2 batang serai (dihiris 5 cm. & dititik)  
2.5 cm. lengkuas (dihiris nipis)  
750 ml air  
2 camB. kicap ikan  
5 helai daun limau purut  
4-5 biji cili padi (dititik)  
1 camt. pes cili  
3 camB. jus limau nipis  
4 tangkai daun ketumbar } dihiris halus  
4 tangkai daun bawang }  
garam & gula secukupnya

1. Jerang bawang merah, serai, lengkuas dan air hingga mendidih.

2. Masukkan sotong, ikan, siput lala, udang, kicap ikan dan daun limau purut. Masak lagi sampai mendidih. Tambah garam dan gula.

3. Padamkan api, bubuh cili padi, pes cili dan air limau.

4 Sajikan dengan daun ketumbar dan daun bawang.

Resepi Kuzi pernah disiarkan tidak lama dulu. Cubalah resepi keema di bawah ini kerana ia juga enak dicicah dengan Roti Jala.

### **KEEMA KAMBING**

225 g. daging kambing (dicincang halus)  
3 camB. rempah kari daging  
garam secukupnya  
5 camB. minyak  
2 biji bawang besar (dihiris kiub)  
4 biji buah pelaga (diketuk)  
5 kuntum bunga cengkih  
1 kuntum bunga lawang  
2 cm kulit kayu manis  
1 cm halia } ditumbuk  
2 ulas bawang putih }  
500 ml santan cair (dari 1/2 biji kelapa)  
2 biji ubi kentang } dikiub 2 cm  
2 biji tomato }  
60 g. kacang pis  
2 tangkai daun ketumbar (dihiris halus)  
sedikit gula

1. Gaul daging kambing dengan rempah kari dan garam, biar 10 minit.

2. Panaskan minyak, tumis bawang besar hingga wangi.

3. Masukkan buah pelaga, bunga cengkih, bunga lawang, kulit kayu manis, halia, bawang putih dan kambing. Kacau sampai agak kering.

4. Tuangkan 125 mililiter santan kemudian renehkan 5 minit.

5. Bubuh kentang dan baki santan. Kacau sampai kentang empuk, bubuh tomato dan pis.

6. Tambah gula dan garam jika perlu. Sajikan dengan taburan daun ketumbar.

### **KUIH CARA BERLAUK**

Bahan Lauk:

Minyak masak 2 sudu besar  
Bawang merah 3 ulas, dikupas dan dikisar  
Bawang putih 2 ulas, dikupas dan dikisar  
Halia 1/2 cm, dikisar  
Rempah kari daging 1 sudu besar  
Daging kisar 200 g  
Isi udang 100 g, dicincang halus-halus  
Daun bawang 4 tangkai, dihiris 0.5 cm  
Cili merah 2 biji, dihiris 0.5 cm  
Garam secukup rasa  
Minyak masak untuk melengser

Bahan Cara:

Tepung gandum serbaguna 500 g  
Santan 300 ml daripada sebiji kelapa  
Telur 2 biji  
Garam secukup rasa  
Sedikit pewarna kuning

Cara membuatnya:

Untuk lauk: Panaskan minyak masak, tumis bahan tumbuk hingga wangi. Masukkan rempah kari dan daging. Kacau hingga kering airnya. Campur udang dan gaul rata-rata hingga udang masak. Tambah garam secukup rasa, angkat dan biar sejuk.

Untuk cara: Gaul tepung gandum dan garam di dalam mangkuk. Tuang santan, telur dan pewarna kuning ke dalam mangkuk. Kacau rata-rata hingga adunan tidak bergentel (tapis jika perlu). Panaskan acuan cara di atas api perlahan. Lengser dengan sedikit minyak masak. Tuang adunan ke dalam acuan sehingga memenuhi empat-perlima bahagian. Sudukan daging di tengah-tengahnya. Tabur dengan daun bawang dan cili merah. Tutup acuan dan biar masak di atas api perlahan selama 5-6 minit.

## **BAHAN ROTI JALA**

250 g. tepung gandum  
1/2 camt. garam  
2 biji telur  
550-600 ml. air  
sedikit pewarna kuning  
3-4 camb. minyak

Ayak tepung dan garam ke dalam mangkuk besar. Campurkan dengan telur dan air, kacau hingga menjadi bancuhan yang tidak bergentel. Tapiskan jika perlu. Masukkan sedikit pewarna kuning. Biar selama 20 minit. Panaskan minyak di dalam kualiti leper. Bubuh sedikit bancuhan di dalam acuan roti jala kemudian pusingkan di atas kualiti leper. Pastikan kualiti panas, perlahankan api sebelum menebar kuih jala. Seelok-eloknya, gunakan kualiti leper seperti yang digunakan untuk membuat capati/tose/roti canai.

Masak dengan api sederhana di kedua-dua belah. Lipat atau gulung ikut suka.

## **Kuah Yong Taufu (hitam)**

560ml air rebusan ayam/daging  
1 camt garam  
3/4 camb gula  
3/4 camb kicap pekat  
3/4 camt serbuk rempah lima + 1 camb air  
3 camb sos kacang hitam  
2 camb sos tiram

serbuk lada hitam secukupnya  
1 camb tepung jagung + 3 camb air  
1/2 camt minyak

Cara membuat:

1. Jerang semua bahan kecuali bancuhan tepung jagung dan minyak.
2. Bila mendidih, perlahankan api dan renihkan 2-3 minit.
3. Kemudian masukkan bancuhan tepung jagung dan kacau hingga pekat. Tambah minyak untuk mengilatkan kuah.

Bahan Sos Cili

7 biji cili merah- dibuang biji & dikisar halus  
2 camb bijan baker- ditumbuk halus  
100 ml cuka  
2 camb sos plam  
3 camb gula  
Sedikit garam  
4 camb kacang tanah goring - ditumbuk/kisar halus

Cara membuat:

Jerang cuka di atas api perlahan hingga hampir mendidih. Masukkan semua bahan lain, kacau rata. Ketepikan dari api dan biar sejuk sebelum dihidangkan. Saya tidak pasti sama ada Puding Roti yang dimaksudkan mempunyai buah-buahan

kering atau sebaliknya. Jika tidak sukakan puding yang berbuah, tidak perlulah memasukkannya.

Puding Roti

Bahan-bahan:

12 keping roti putih - dibuang kulit tepi  
125 gm mentega  
175 gm buah-buahan campuran kering  
125 gm gula perang/kastor  
300 ml susu segar  
300 ml susu cair  
2 biji telur  
1 camt vanilla

Cara membuat:

1. Sapu mentega pada roti kemudian hiris bentuk tiga segi atau empatsegi.
2. Atur selapis di dalam mangkuk/tin (lengser dengan sedikit mentega) yang boleh memuatkan 1.7 liter cecair.
3. Taburkan separuh buah-buahan dan separuh gula. Lapiskan lagi dengan roti. Taburkan baki buah-buahan dan gula di atas sekali.
4. Pukul susu segar, susu cair, telur dan vanilla. Tapiskan ke atas roti. Biar selama 1 jam supaya roti kembang.
5. Bakar pada 180 C selama 40 minit atau hingga puding keperangan

## **Kuih Rangup Rojak**

Bahan-bahan:

5 camb tepung gandum  
3 camb tepung jagung  
1 camt tepung beras  
1/2 camt serbuk kari  
1/2 camt serbuk ketumbar  
1/4 camt serbuk kunyit  
1/4 camt soda bikarbonat  
1 biji telur (kecil)- dipukul  
1/4 tsp garam  
1 camb minyak  
120-130 ml air

Cara membuat:

1. Satukan semua bahan hingga sebatu.
2. Biar selama 15 minit sebelum digoreng di dalam minyak panas (tapi jangan terlalu panas)hingga keperangan.
3. Pastikan adunan agak cair kerana tepung yg digoreng nanti akan bertambah nipis.

## **Kuah Rojak**

Bahan-bahan:

450 gm keledak - direbus empuk  
2.5 liter air  
3 camb minyak

2 biji bawang merah - dicincang halus  
2 biji cili merah - ditumbuk/kisar  
2 camt serbuk cili  
3 camb gula  
1/2 camb asam jawa + 2 camb air - ditapis  
2-3 camb kacang tanah - digoreng & dikisar halus  
Beberapa titik kicap hitam

Cara membuat:

1. Kisar keledak dengan air hingga halus.
2. Panaskan minyak, tumis bawang merah, cili merah dan serbuk cili hingga wangi.
3. Masukkan keledak kisar dan dikacau.
4. Bila mendidih, masukkan garam, gula dan air asam jawa.
5. Renihkan 2-3 minit kemudian bubuh kacang kisar dan kicap hitam. Bila mendidih, perlahankan api dan renihkan hingga agak pekat.

## **AYAM PEDAS BEREMPAH**

Bahan-bahan:

1/4 ekor ayam dipotong sederhana besar

Bahan perapan (marinade)

2 sudu besar rempah kari

1 sudu besar kicap lemak manis

1/2 sudu kecil serbuk lada sulah

Sedikit garam

Sedikit gula dan ajinomoto

Sedikit air asam jawa

Ayam diperap dengan bahan perapan ini selama semalaman.

Bahan kisar

8 tangkai lada kering

1 inci halia

1/2 sudu ketumbar

1/2 sudu jintan manis

2 ulas bawang merah

2 ulas bawang putih

Cara membuatnya

Panaskan 3 sudu minyak masak dan tumiskan bahan kisar bersama rempah sedikit tumis seperti kulit kayu manis, cengkih, bunga lawang.

Bila sudah naik baunya masukan ayam perapan dan gaul sampai rata.

Masukan air dan masak lagi sampai ayam empuk dan masakan menjadi kering.

Selaraskan rasanya dan hidangkan.

### AYAM GORENG KUNYIT DENGAN KENTANG

Bahan-bahan:

100 gram daging ayam tanpa tulang di potong dadu

1 biji kentang besar dipotong seperti bentuk baji (macam KFC wedges tu la!!)

100 gram sotong dipotong bulat

5 batang kacang panjang, dipotong 1 inch panjang

4 jagung muda dipotong 1 inch panjang

Sedikit bunga kobis

4 lada hijau di hiris

1/4 lada benggala dihiris

1 bawang besar dihiris  
2 ulas bawang putih dititik  
1 sudu besar kerbuk kunyit  
1 sudu besar sos tiram  
1 sudu kecil gula  
Garam secukup rasa

#### Cara membuat:

Goreng kentang hingga empuk dan asingkan.  
Ambil 3 sudu minyak masak dan gorengayam dan sotong hingga setengah masak, kecilkan api.  
Masukan serbuk kunyit, gula, sos tiram, garam dan biarkan ia sehati (pastikan api kecil).  
Masukan sayuran lain dan masak lagi hingga sayuran layu.  
Hidangkan.

Nasi Beriani kenduri

#### Bahan-bahan:

1 kg beras basmati  
35 g minyak sapi  
100 g minyak jagung  
Sedikit rempah tumis (kayu manis, cengkih, bunga lawang)  
10 g daun bawang dipotong halus  
10 g daun sup dipotong halus  
2 ulas bawang merah dihiris  
3 ulas bawang putih dihiris  
20 ml susu cair  
1 inci halia ditumbuk dan diperah airnya (airnya diambil)

Untuk hiasan

50 gram badam

50 gram gajus

50 gram kismis

50 gram bawang goreng

Sedikit air kuning (pewarna kuning telur)

Cara membuatnya

Panaskan minyak sapi dan minyak jagung.

Tumiskan bawang merah, bawang putih, rempah tumis hingga kekuningan.

Masukan air halia.

Masukan air sebanyak 1.25 kali jumlah beras atau ikut kesesuaian beras.

Masukan beras dan daun bawang beserta daun sup. Masukan juga susu cair. Gaul hingga sehati.

Bila beras sudah tanak, baru diletakkan pewarna kuning telur dan gaul sampai sehati dan nasi agak berwarna kekuningan (jangan sampai terlalu kuning).

Bila dihidangkan, taburkan barang untuk hiasan.

### **Ayam Goreng**

Bahan-bahan:

Ayam dipotong ikut suka hati anda

1 sudu kecil rempah kari

1 sudu kecil serbuk kunyit

1 sudu kecil tepung jagung

Sedikit ajinomoto

Cara membuatnya:

Gaulkan ayam bersama bahan lain dan perapkan selama 1 jam.

Goreng dengan api sederhana dan kuili sebaiknya ditutup.

### **Dalca Kenduri**

Bahan-bahan:

1 kg daging lembu

Bahan untuk tumisan

3 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

Sedikit rempah tumis

2 sudu cili boh

Sedikit air perahan halia kisar

20 ml susu cair

2 sudu sos tomato

1 sudu asam jawa diambil jusnya

1 sudu besar jus orange sunquik

Sayuran (semuanya dipotong 4)

2 biji terung bulat

6 batang kacang boncis

2 biji tomato

2 biji kentang

1 cawan kacang dal yang sudah direbus

Cara membuatnya

Panaskan 4 sudu minyak masak dan tumiskan bahan tumisan hingga naik baunya.

Kemudian masukan sos tomato, jus asam jawa, jus orange sunquik, air halia dan susu cair.

Masukan air secukupnya.

Masukan daging dan kacang hingga sehati.

Biarkan mendidih baru masukan kacang dal dan kentang.

Bila kentang separuh empuk, masukan sayuran lain.

Tambah garam, gula, ajinomoto.

Bila sudah empuk daging dan kentang, sesuaikan rasa garam dan gula.

Hidangkan.

## **Paceri Nenas Kenduri**

Bahan-bahan:

1 biji nenas masak dipotong kecil-kecil dan direbus, buang airnya

Bahan tumisan

2 ulas bawang merah dihiris

2 ulas bawang putih dihiris

Sedikit rempah tumis

4 cili merah dihiris

2 sudu gula

1 sudu kecil garam

1 sudu sos cili

Cara membuatnya

Tumiskan bahan tumisan dengan 2 sudu minyak

Masukan nenas dan gaul sebatu.

Akhirnya masukan gula, garam dan sos cili.

### **Nasi Bukhari**

Bahan-bahan

4 cawan beras gred A1 (untuk 6 orang makan)

1 kg daging

1 bungkus rempah kari daging

2 sudu besar serbuk ketumbar

2 sudu kecil cilibo

2 labu bawang besar

7@ 8 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

1 cawan kecil kismis

Beberapa biji cengkih, buah pelaga dan kulit kayu manis ( rempah menumis )

1 bungkus rempah sup bonjot

2 sudu besar minyak sapi

Beberapa hiris halia

4 tangkai daun sup / saderi

6 biji tomato masak

Garam, gula dan serbuk perasa secukupnya

Minyak untuk menumis

2 sudu besar perahan air limau nipis

2 sudu perahan air asam jawa

Cara membuatnya

Beras dibasuh bersih dan ditoskan.

Daging dipotong segi empat (5 cm x 5 cm) dan dibersihkan.

Bawang merah, bawang putih dan halia ditumbuk lumat. Bawang besar, buah tomato dibelah lapan. Daun sup dipotong-potong (lebih kurang 3 cm).

Panaskan periuk dan masukkan setengah cawan minyak serta 2 sudu minyak sapi

Bila minyak sudah panas, masukkan rempah menumis, bawang yang telah ditumbuk dan kacau sehingga kelihatan kekuningan

Masukkan serbuk ketumbar dan rempah kari daging yang dicampur dengan sedikit air

Apabila sudah kelihatan sebati, masukkan ciliboh dan air perahan asam jawa, kacau sehingga rata serta masukkan satu bungkus rempah sup bonjot

Masukkan daging, kacau dan balik-balikan sehingga rempah meresap

Kemudian masukkan buah tomato dan bawang yang telah dibelah lapan tadi serta dicampurkan garam, gula dan serbuk perasa secukupnya

Tutup periuk dan biarkan ia mendidih sehingga daging kelihatan empuk. Kacau sekali sekala supaya melekat di periuk

Apabila air semakin kering dan daging kelihatan empuk masukkan daun saderi, beras dan 4 cawan air.

Gaul bersama bahan-bahan di dalam periuk dan biarkan ia mendidih sehingga kering (seperti memasak nasi biasa)

Apabila nasi hampir masak, masukan perahan air limau nipis dan kismis serta kacau rata.

## **DALCA**

Bahan-bahan

1/2 ekor ayam

1 bungkus serbuk kari daging

8 ulas bawang merah

3 ulas bawang putih

2 sm halia

Sedikit rempah menumis ( cengkih, kayu manis, buah pelaga dan bunga pekat)

2 tangkai daun kari

2 sudu air asam jawa

Secawan kacang dal

1 batang karot (lobak merah)

2 biji terung

5 batang kacang bendi

Beberapa batang kacang panjang

3 biji tomato

3 biji ubi kentang

2 labu bawang besar

4 cawan santan

Minyak untuk menumis

Garam dan serbuk perasa

Cara membuatnya

Ayam dipotong kecil-kecil dan dibersihkan

Sayur sayuran juga dipotong dan dibersihkan

Kacang dal direbus hingga empuk dan ditoskan

Bawang merah, bawang putih dan halia ditumbuk lumat

Panaskan minyak dalam periuk dan tumis rempah menumis bersama bawang yang telah ditumbuk tadi

Apabila sudah kelihatan kekuningan masukkan serbuk rempah kari daging yang dicampur dengan sedikit air, kacau sehingga sebati dan biarkan ia garing

Masukkan air asam jawa, daun kari dan dikacau rata kemudian masukkan ayam serta ubi kentang

Masukkan santan, garam, serbuk perasa secukupnya dan kacau sekali sekala

Apabila sudah mendidih, masukkan terung, kacang panjang dan karot

Bila sudah hampir masak, masukkan kacang bendi, tomato, bawang besar dan kacang dal yang telah direbus tadi

Kecilkan api dan biarkan ia mendidih seketika supaya kelihatan "pecah minyak"

Kemudian diangkat dan dihidangkan bersama acar.

## **ACAR**

Bahan-bahan

3 batang timun yang sederhana besarnya

1 batang karot

250 gm bunga kobis

2 biji lada merah

3 ulas bawang merah

2 ulas bawang putih

Sedikit serbuk kunyit

2 sudu besar bijan (digoreng tanpa minyak sehingga garing)

3 sudu cuka

Garam, gula dan serbuk perasa

Minyak untuk menumis

## **CARA MEMBUATNYA**

Timun dipotong kecil sepanjang 4 sm

Karot juga dipotong halus

Bunga kobis dipotong kecil kecil

Bawang merah dan putih ditumbuk lumat

Panaskan kuali, masukkan 3 sudu besar minyak dan tumis bawang yang telah ditumbuk sehingga garing

Apabila kelihatan sudah garing, masukkan serbuk kunyit, garam, gula, serbuk perasa dan cuka

Masukkan sayur sayuran dan bijan yang telah digoreng, kacau rata. 2 hingga 3 minit kemudian diangka

## **Nasi Goreng Istimewa**

Bahan-bahan:

1 pinggan nasi putih

Bahan tumbuk

2 ulas bawang merah

1 ulas bawang putih

5 ekor ikan bilis saiz besar - direndam dulu sebentar

8 biji cili api

Sayuran dan bahan lain

1 batang sawi

5 biji bebola ikan (fish ball) dibelah dua

1 batang jejari ikan (fish cake) dipotong nipis

1 biji telur

Cara membuatnya

Panaskan 2 sudu minyak masak di dalam kualiti dan bila minyak panas pecahkan telur dan kacau dengan cepat supaya telur menjadi hancur dan masak.

Masukan bahan tumbuk tadi dan goreng sampai naik baunya.

Masukan bebola dan jejari ikan dan masak lagi sebentar.

Baru masukan nasi tadi.

Akhirnya masukan sayuran dan gaul sampai masak

## **SWEET AND SOUR CHICKEN**

Ingredients

Marinade

1 tablespoon light soy sauce

Half teaspoon kosher salt

1 teaspoon oriental sesame oil

1 tablespoon corn oil

1 garlic clove

1 Cup assorted vegetables, such as sliced peppers, carrots, snow peas cut in half, sliced water chestnuts

Sauce

4 tablespoons sugar

4 tablespoons distilled white vinegar

2 tablespoons catsup

2 tablespoons soy sauce

Half Cup Chicken Broth(recipe here)

1 tablespoon cornstarch

Batter

Half cup all purpose flour

Half-cup cornstarch

Hal

## **Sotong sumbat bakar ala Itali**

Bahan-Bahan

4 ekor sotong saiz sederhana

Bahan sumbat

2 biji telur

1/2 biji tomato masak, dicincang halus

2 ulas bawang putih, dicincang halus

1/2 ulas bawang, dimayang halus

Sedikit parsley, dicincang halus

Sedikit daun bawang, dicincang halus

1 keping cheese cheddar, dicincang halus

1/2 sudu teh serbuk stok ayam

Sedikit ajinomoto

Sedikit garam

Bahan sos

4 sudu tomato puri

2 biji tomato, dihiris

1 bawang besar dimayang

Garam

Gula

Minyak untuk menumis

Cara membuatnya

Sotong dibersihkan dan pisahkan kepala dengan badan.

Sumbatkan sotong dengan bahan sumbat dan tutup kembali dengan kepalanya. Cucuk dengan lidi.

Panaskan semua bahan sos diatas kuahi dengan api perlahan hingga pekat.

Susun sotong sumbat diatas dulang pembakar dan tuangkan sos tadi diatasnya.

Bakar hingga masak.

### **Kuah Kacang**

Bahan-Bahan:

1 kg kacang tanah  
4 sudu besar cili kisar  
3 biji bawang besar  
5 ulas bawang merah  
2 keping asam keping Garam secukup rasa  
Gula secukup rasa  
1 batang serai (dititik)  
Sedikit minyak untuk menumis

Cara:

Goreng kacang tanah tanpa minyak sehingga garing. Buangkan kulit arinya dan tumbuk sama ada halus atau kasar.

Kacang tersebut kemudiannya direbus sehingga empuk dengan secawan air.

Tumis bawang besar, bawang putih, bawang merah, cili yang telah dikisar sehingga naik baunya.

Masukkan kacang, garam dan gula secukup rasa. Gaul rata dan biarkan ia mendidih.

Masukkan asam keping dan serai, tumis sehingga agak pekat.

Angkat dan hidangkan bersama ketupat nasi.

### **Dalca India**

Bahan-Bahan:

200 gm ayam (direbus)  
100 gm kacang dhal (direbus)  
1 biji kentang (dibelah empat)  
1 batang lobak merah (dipotong kecil)  
1 biji terung (dipotong empat)  
1 biji bawang besar (dipotong enam)  
6 ulas bawang merah (ditumbuk halus)  
3 ulas bawang putih (ditumbuk halus) 1 cm halia (ditumbuk halus)  
1 cawan santan  
½ cawan air asam jawa  
3 tangkai cili kering  
Kulit kayu manis  
Buah pelaga  
Bunga cengkih

Cara:

Cili kering, kulit kayu manis, buah pelaga dan cengkih digoreng dengan minyak.

Rebusan ayam, kacang dhal dan sayuran dicampurkan dengan bahan tumbuk, santan, air asam jawa, garam dan bawang besar.

Apabila mendidih dan hampir pekat, tuang bahan goreng dengan minyaknya sekali

## **Ayam Black Pepper**

Bahan-Bahan:

¼ bhg ayam (3-4 ketul)

garam

minyak masak

air Bahan giling:

½ inci kunyit

½ inci halia

1 sudu besar lada hitam

1 ulas bawang merah (atau ½ ulas bawang besar)

3 ulas bawang putih

Cara:

Bersihkan ayam dan toskan. Panaskan dua sudu besar minyak masak. Tumiskan bahan giling sehingga garing kemudian masukkan sedikit air. Tambah sedikit garam dan kacau rata sebelum memasukkan ayam. Biarkan mereneh sehingga ayam empuk.

Cadangan Hidangan:

Taburkan sedikit bawang goreng dan daun sup bagi mereka yang menggemarinya.

Tambahan:

Bagi penggemar masakan pedas boleh campurkan sedikit cilipadi atau menambahkan sukatan lada hitam.

## **Bistik Udang Galah**

Bahan-Bahan:

2 ekor udang galah

2 sudu tomato

1 senduk tepung gandum

2 biji telur ayam

2 keping biskut jagung - dibuat serbuk

1 sudu marjerin Garam

Lada hitam

Minyak

2 ulas bawang merah

1 ulas bawang putih

Cara:

Udang dibuang kulit dan dibersihkan. Tepung gandum dibancuh dengan air dan garam seperti menggoreng pisang. Kemudian dimasukkan udang ke dalamnya dan digoreng seekor-seekor sehingga garing. Telur direbus dan goreng sebiji-biji.

Cara membuat kuahnya:

Masukkan merjerin dan minyak bekas menggoreng tadi. Kemudian tumiskan bawang merah dan bawang putih setelah itu masukkan telur, udang galah, serbuk biskut dan tomato. Kemudian masukkan pula garam, ajinomoto dan lada hitam secukup rasa.

## **Ayam Goreng Salut Tepung**

### Bahan-Bahan:

8 ketul ayam

3 sudu besar tepung jagung

½ sudu teh ketumbar

Kunyit ½ sudu teh serbuk lada sulah

1 biji telur - dipukul sedikit

Garam

### Cara:

Bersihkan ayam dan tuskan airnya. Gaul tepung bersama serbuk ketumbar, lada sulah, garam dan kunyit. Celup ayam di dalam telur dan setelah itu lumur dengan campuran tepung tadi. Panaskan minyak dan goreng ayam hingga kekuningan. Hidangkan.

## **Ayam bakar enak**

### Bahan-Bahan:

3 camca besar minyak masak

Sedikit garam

1 ekor ayam

1 camca besar perahan limau nipis

500 ml santan daripada 1 biji kelapa

### Bahan dikisar:

8 biji cili merah 2 batang serai

1 cm kunyit

8 biji bawang merah

### Disangrai dan ditumbuk:

1 camca teh jintan putih

1 camca teh lada hitam

4 biji buah keras

### Cara:

Panaskan minyak, tumis bahan kisar dan bahan tumbuk sehingga wangi. Angkat. Lumurkan garam dan separuh bahan tumis tadi pada bahagian luar dan dalam ayam. Letak ayam di dalam bekas tahan panas. Campur perahan limau dan santan, tuang ke atas ayam. Tutup bekas dengan foil dan bakar pada suhu 200 darjah 1 1/2 jam atau sehingga masak. Ketika menghidang, tuang baki bahan tumis tadi pada paha ayam.

## **Ayam Masak Merah**

### Bahan-Bahan:

Bahan untuk dikisar:

30 gm cili kering

30 gm halia

20 gm bawang putih

90 gm serai

200 gm bawang besar

300 gm tomato  
200 gm minyak masak  
Garam, gula dan serbuk perasa secukup rasa 1.5 kg  
ayam dipotong 10 bahagian dan digoreng  
setengah masak

Cara:

Pijarkan minyak dalam kualiti kemudian tumiskan bahan-bahan yang sudah dikisar hingga garing. Setelah itu masukkan ayam, garam, gula dan serbuk perasa secukup rasa. Gaulkan hingga sebati dan rata. Apabila telah kering bolehlah diangkat.

## **Chicken Chop**

Bahan-Bahan:

1 ekor ayam (diambil peha dan dada)  
1 biji telur  
1 biji tomato

1 helai daun salad  
Sedikit daun pasli  
Sedikit lada sulah  
20 gm potato chip (digoreng)  
20 keping biskut tawar (dikisar halus)  
Sedikit Lea & Perrin atau tepung ubi (untuk disapu pada ayam) Bahan sos:

1 biji lada buah  
1 biji bawang besar  
2 sudu besar sos cili  
½ batang lobak merah  
1 sudu besar sos tomato  
1 sudu besar sos lea & perrin  
2 ulas bawang putih (dicincang halus)

Cara:

Gaulkan ayam bersama lada sulah, lea & perrin. Kemudian gaul rata menggunakan tepung ubi. Pecahkan sebiji telur dan celupkan ayam. Salutkan biskut tawar yang telah dikisar ke ayam. Goreng ayam hingga kekuningan dan angkat. Masakkan sos selama satu minit. Hidangkan.

## **Ayam Bakar**

Bahan-Bahan:

1 ekor ayam global grocers(sudah dipotong2 kecil)  
1 sudu besar jintan manis yg ditumbuk  
1 sudu besar jintan putih(ditumbuk)  
5 cm halia di cincang halus  
6-8 ulas bawang putih secukup rasa(ditumbuk)  
2 sudu besar sos tiram

sedikit garam  
sedikit lada hitam  
minyak masak secukup rasa

Cara:

perapkan ayam dengan jintan manis,jintan putih,halia,bawang putih,garam,sos ikan dan lada hitam.

perap selama 2-3 jam. kemudian,bakar dengan api sederhana sehingga masak.

Cadangan Hidangan:

hidangkan bersama daun bawang dan daun sup