

RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTeM



UTeM

اوتيم

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Abu Bakar Mohamad Diah
Norliah Kudus
Ruziah Ali





RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTeM



UTeM

اونيورسي تيكنيكل مليسيا ملاك

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Abu Bakar Mohamad Diah
Norliah Kudus
Ruziah Ali

Cetakan Pertama 2007
Hakcipta **Universiti Teknikal Malaysia Melaka**

ISBN 978-983-2948-20-9

Hakcipta terpelihara. Tiada bahagian daripada terbitan ini boleh diterbitkan semula, disimpan untuk pengeluaran atau ditukarkan ke dalam sebarang bentuk atau dengan sebarang alat juga pun, samada dengan cara elektronik, gambar serta rakaman dan sebagainya tanpa kebenaran bertulis daripada pihak Universiti Teknikal Malaysia Melaka

Diterbitkan di Malaysia oleh



اونيورسي تيكنيكل مليسيا ملاك

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA
Dicetak di Malaysia

RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTEM

Penyunting

Abu Bakar bin Mohamad Diah
Norliah Kudus
Ruziah Ali



Sekapur Sireh

PEMANIS KATA PEMULA BICARA Pengerusi BAKUTEM

*Dengan Nama Allah Yang Maha Pemurah Lagi
Maha Mengasihi*

Alhamdulillah, bersyukur ke hadrat Ilahi kerana dengan taufik dan hidayah-Nya, buku "RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTEM" ini dapat direalisasikan. Buku ini diterbitkan adalah hasil cetusan idea dan pengalaman yang dikumpulkan daripada warga staf Universiti Teknikal Malaysia Melaka (UTeM). Di samping itu buku ini adalah hasil penglibatan dan komitmen semua warga staf UTeM yang ingin melihat resepi-resepi masakan dan citarasa selera ini dapat didokumentasi seperti yang dirancang.



Penghasilan buku ini juga amat besar ertinya dalam usaha melestarikan budaya ilmu di kalangan warga staf. Melalui wadah ini, warga staf UTeM akan dapat terus menyumbang idea, buah fikiran, pengalaman tentang bidang yang dikuasai mereka agar ilmu berkaitan dengan resepi dan citarasa masakan ini dapat disebarluaskan untuk kebaikan dan manfaat bersama.

Ucapan terima kasih kepada warga staf UTeM yang prihatin dan kreatif bagi menyumbangkan resepi masakan mereka sehingga resepi ini berjaya dibukukan serta diterbitkan untuk tatapan semua pihak. Semoga usaha murni ini diharapkan dapat memberi sumbangan di dalam menjayakan aktiviti kemasyarakatan sesama staf.



Saya mengucapkan setinggi-tinggi tahniah kepada semua pihak yang telah berusaha menjayakan pendokumentasian buku "RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTEM" ini khususnya kepada Biro Hal Ehwal Wanita BAKUTEM di atas sumbangan mereka dalam mengumpulkan bahan-bahan, menyelaras, menyusun dan menyunting resepi-resepi yang disediakan.

Akhir kata adalah menjadi harapan semoga buku ini dapat dimanfaatkan oleh semua warga UTeM, surirumah, peniaga, pelajar dan semua lapisan masyarakat yang berminat dalam bidang masakan. Sekian.

Datuk Prof. Madya Dr. Abu Bakar bin Mohamad Diah
Pengerusi
BAKUTEM






Seulas Pinang Secoret Tinta **PEMANIS KATA PEMULA BICARA** **Pengerusi BAKUTEM**

Bersyukur kita kehadiran Allah Subhannahu Wataala kerana dengan limpah rahmat-Nya, Badan Kebajikan Staf UTeM (BAKUTEM) melalui Biro Hal Ehwal Wanita telah dapat menjayakan penerbitan buku “RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTEM”. Sepanjang tahun ini Biro Hal Ehwal Wanita, BAKUTEM telah merancang dan melaksanakan pelbagai aktiviti-aktiviti untuk kebaikan bersama semua warga staf seperti Bengkel Penampilan dan Anggun Seri Secara Bersiri, Kelas Yoga, Program Bersamamu UTeM, Malam Apresiasi Seni Wanita & Bicara Patriotik, Pertandingan Deklamasi Sajak, Treasure Hunt Kembara Wanita, Seminar Wanita dan ICT serta banyak lagi. Penerbitan buku “RESEPI SELERA SAJIAN BAKUTEM” ini juga merupakan salah satu aktiviti yang dirancang oleh Biro Hal Ehwal Wanita ke arah menjalinkan silaturrahim yang erat di kalangan semua warga staf.



Tujuan buku ini diterbitkan pada permulaannya adalah dengan hasrat untuk berkongsi bersama-sama hasil kesungguhan, idea, pengalaman, kepakaran dan kreativiti seluruh warga staf UTeM di dalam bidang masakan. Semoga buku yang dihasilkan ini dapat dimanfaatkan untuk kebaikan bersama. Sebenarnya terdapat banyak sajian resepi masakan berkaitan dengan aneka juadah ini seperti resepi berkaitan dengan hidangan lauk pauk, kuih muih, kek dan biskut, masakan tradisional kampung, masakan moden Malaysia serta banyak lagi yang boleh kita ketengahkan untuk didokumentasikan. Diharapkan pada masa akan datang buku ini juga akan dipelbagaikan mengikut kategori juadah utama dan hidangan aneka



resepi masakan serta petua-petua orang tua kita yang menjadi adat dan tradisi masyarakat untuk didokumentasikan. Insya Allah.

Saya juga mengucapkan terima kasih kepada semua ahli jawatankuasa yang banyak membantu dalam menjayakan penghasilan buku ini tak lupa juga kepada warga UTeM yang prihatin di dalam menyumbangkan resepi-resepi sajian hidangan dan masakan mereka untuk dimuatkan di dalam buku ini. Semoga semua resipi ini akan dapat dipratikkan dan disediakan sebagai hidangan seisi keluarga.

Sekian, terima kasih.

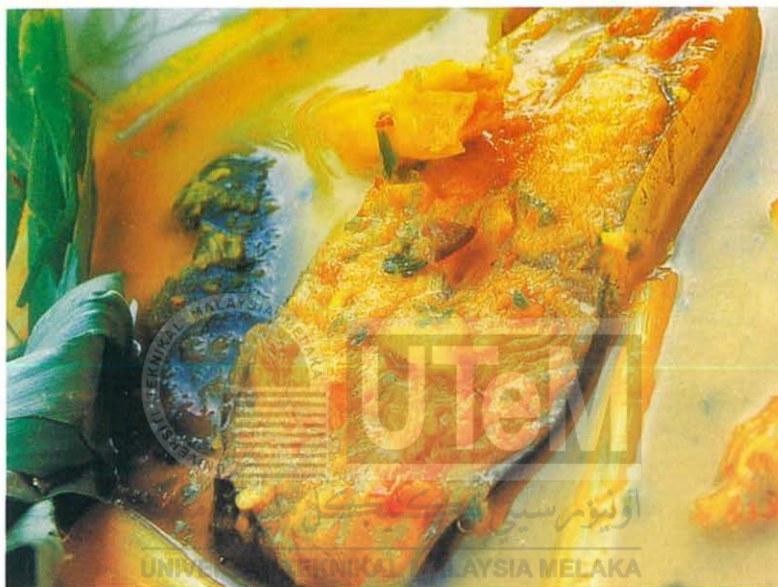
PN. NORLIAH BT KUDUS
Pengerusi Biro Hal Ehwal Wanita
BAKUteM



اونيورسي تيكنيكل مليسيا ملاك

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

IKAN PATIN MASAK TEMPOYAK



Bahan-bahan

- 1 ekor ikan patin dipotong dan dibersihkan
- 4 sudu besar tempoyak
- 10 biji cili padi
- 3sm kunyit hidup
- 3 batang serai – diketuk
- 3 batang bunga kantan – dihiris
- 5 helai daun kesum
- 2 cawan air
- Garam minyak masak dan gula pasir

Cara membuat

- 1) Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A). Kacau seketika.
- 2) Masukkan serai, bunga kantan dan daun kesum.
- 3) Kemudian masukkan air, tempoyak dan ikan patin.
- 4) Apabila mendidih masukkan garam dan gula pasir secukupnya. Masak lagi hingga pekat.



ASAM PEDAS IKAN PARI



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Bahan – bahan

500 gm ikan keli – *dibersihkan*
20 tangkai cili kering
6 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih *dikisar*
2 sm halia (A)
2 sm kunyit hidup
Sedikit belacan
5 biji belimbing buluh
Air asam jawa secukupnya
Daun kesum, serai, minyak
masak & garam

Cara membuat

- 1) Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A) hingga berbau.
- 2) Masukkan air asam jawa, serai dan daun kesum.
- 3) Apabila mendidih, masukkan ikan dan garam. Masak hingga mendidih.

GULAI KEPALA KAKAP



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

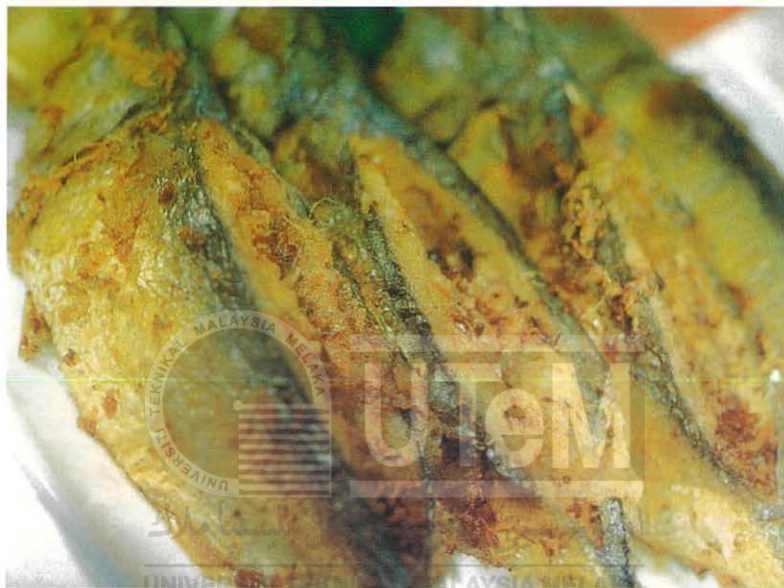
Bahan-bahan

- 3 ekor kepala ikan kakap ukuran sedang, belah dua membujur
- 3 sdm air jeruk nipis
- 2 lbr daun salam
- 2 batang sereh
- 1 lt santan dari 1 butir kelapa
- 2 sdm minyak goreng utk menumis
- 4 buah belimbing sayur
- 2 buah asam keping
- 2 buah cabai merah besar
- 10 buah cabai rawit utuh

Cara Membuat

- 1) Bersihkan kepala kakap, buang insang dan darah yang tersisa lumurkan dengan air jeruk nipis. ketepikan
- 2) Tumis bumbu halus dan daun2 sampai harum Tuang santan, sehingga santan mendidih.
- 3) Masukkan kepala ikan, belimbing sayur, asam kandis dan cabai rawit. Masak hingga ikan masak.

IKAN BAKAR BERINTI



Bahan-bahan

2 ekor ikan kembung
(dibersihkan dan dibelah
belakangnya)
1/2 biji kelapa parut
4 tangkai cili merah
5 ulas bawang merah
4 ulas bawang putih
2 sudu kecil serbuk kunyit
1 helai daun kunyit
1 sudu kecil jintan manis
2 biji limau nipis (ambil airnya)
Garam secukup rasa

Cara membuat

- 1 Kelapa yang sudah diparut di tumbuk halus bersama cili merah, bawah dan jintan manis.
- 2 Gaul semua bahan2 tersebut dengan serbuk kunyit dengan air limau dan garam. Kemudian masukkan semua bahan yang telah digaul sehati ke dalam perut ikan dan belakang ikan bersama daun kunyit yang telah di mayang. Bakar ikan hingga masak.



KELI GORENG BERLADA



Bahan – Bahan

1 kg ikan keli – dibersihkan & dipotong dua
1 keping asam keping
10 tangkai cili kering
5 biji cili merah dikisar
8 ulas bawang merah (A)
1 ulas bawang putih
1 sudu besar serbuk kunyit
Garam & minyak masak

Cara membuat

- 1 Gaulkan ikan dengan garam dan serbuk kunyit. Goreng hingga garing. Ketepikan.
- 2 Tinggalkan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan A hingga garing.
- 3 Masukkan asam keping dan garam.
- 4 Kemudian masukkan ikan dan dikacau rata hingga kering.

KELI MASAK LEMAK



Bahan-bahan:

3 keping ikan keli - dibersihkan
1 helai daun kunyit – dihiris
Santan secukupnya
15 biji cili padi (dikisar A)
5 ulas bawang merah (dikisar A)
2 sm kunyit hidup (dikisar A)
1 batang serai – diketuk
Cili merah & cili hijau – dibelah 2
Garam & 1 keping asam keeping

Cara Membuat

1. Masukkan bahan (A) dalam periuk. Panaskan dengan api sederhana.
2. Kemudian masukkan daun kunyit dan asam keeping.
3. Seterusnya, masukkan ikan keli, santan, serai, cili merah dan hijau, garam serta gula pasir. Kacau rata dan masak hingga pekat.



LEMAK IKAN MASIN NENAS



Bahan – Bahan

6 keping ikan talang masin
1 biji kelapa – ambil santan
10 ulas bawang merah (dikisar A)
10 tangkai cili kering (dikisar A)
2 sm lengkuas (dikisar A)
3sm kunyit hidup (dikisar A)
Sedikit nanas –dihiris
1 batang serai –diketuk

Cara Membuat

1. Satukan santan, serai, bahan (A), dan ikan masin dalam periuk.
2. Apabila mendidih, masukkan nanas.
3. Setelah kuahnya pekat, masukkan garam dan asam keeping. Masak hingga mendidih.

SIAKAP ASAM PEDAS THAI



Bahan-bahan

- 1 ekor ikan siakap
- 2 ulas bawang merah
- 3 ulas bawang putih
- 7 tangkai cilia pi
- 1 batang serai
- Sedikit kunyit hidup
- Sedikit air untuk merebus ikan
- $\frac{1}{4}$ biji nenas- dibuang kulit dan dipotong dadu besar-besar
- Sedikit sayur kangkung
- Beberapa hirisan cili merah

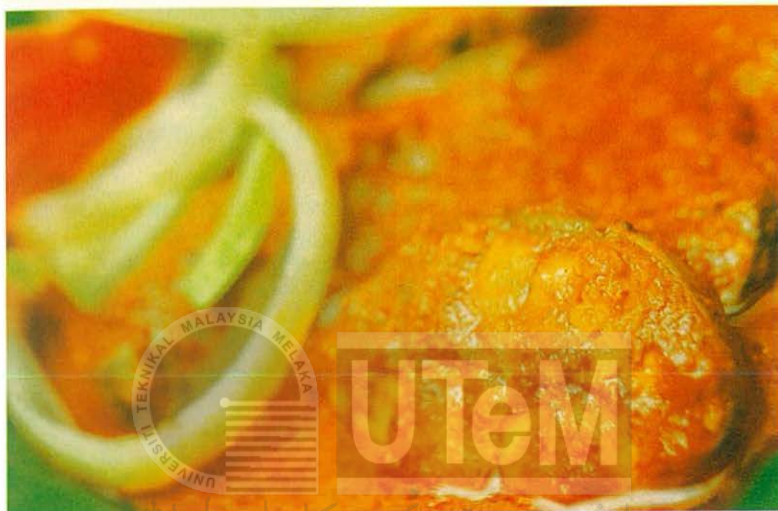
Bahan untuk peras

- 2 sudu kecil gula
- 2 sudu kecil garam
- Sedikit air asam jawa

Cara membuat

- 1) Rebus ikan siakap dengan air sehingga masak
- 2) Kemudian ambil air rebusan ikan tadi dan masak bersama bahan-bahanyang telah dikisar halus. Masukkan juga gula,garam dan sedikit air asam jawa.
- 3) Tunggu seketika sebelum memasukkan kangkung, nenas dan hirisan cili merah. Biarkan sehingga mendidih, dan bolehlah diangkat. Tuangkan kuah ikan di atas ikansiakap tadi dan hiaskan.

TENGGIRI MASAK LADA



Bahan – bahan

500 gm ikan tenggiri –
dibersihkan
1 paket rempah kari + sedikit air
2 sudu besar kerisik
Sedikit bendi atau terung
1 batang serai– *diketuk*
Air asam jawa secukupnya
Minyak masak & garam

Bahan (A) dikisar

10 tangkai cili kering
6 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
2 sm halia
2 sm kunyit hidup
2 hiris lengkuas
Sedikit belacan & jintan manis

Cara membuat

- 1) Panaskan minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A).
- 2) Masukkan rempah kari dan digoreng hingga garing.
- 3) Kemudian tuangkan air asam jawa. Biarkan hingga mendidih.
- 4) Masukkan ikan dan bendi. Apabila mendidih, masukkan garam dan kerisik. Kacau hingga rata. Tutupkan api.



SINGGANG IKAN TONGKOL



Bahan – bahan

- 500 gm ikan tongkol –
dibersihkan
- 1 biji bawang besar
- 1 ulas bawang putih
- 1 sm halia
- 1 sm lengkuas
- 1 batang serai – *diketuk*
- 1 biji cili merah/hijau – *dibelah*
- Sedikit air asam jawa
- Sedikit garam

Cara membuat

- 1) Masukkan semua bahan ke dalam periuk kecuali ikan. Masak hingga mendidih
- 2) Kemudian masukkan ikan, cili merah dan garam. Masak lagi hingga mendidih.

TERUBUK BAKAR



Bahan- Bahan

- 1 ekor terubuk
- 1 senduk minyak masak
- 1/2 cawan kecil air asam jawa
- 2 s/b gula dan garam

Bahan kisar

- 3 ulas bawang merah atau 1 labu bawang besar
- 1 inci halia
- 2 batang serai
- 10 biji cili hijau
- 1 s/b Delichef Flounder Fish Seasoning

Cara membuat

- 1 Ikan siakap dibersihkan dan ditoskan. Sapukan sedikit minyak supaya tidak garing semasa dibakar.
- 2 Bakar dalam convection oven pada suhu 180°C selama 30 minit. Balikkan juga ikan tu supaya masak kedua2 belah. Panaskan minyak dan tumiskan bahan-bahan yang telah dikisar tadi hingga wangi dan terbit minyaknya. Masukkan air diikuti dengan air asam jawa, gula dan garam.
- 3 Setelah mendidih dan pekat, baru diangkat. Tuangkan ke atas ikan tadi. Hidangkan bersama nasi putih

KERAPU MASAM MANIS



Bahan – bahan

2 ekor anak ikan pari
daun pisang (secukupnya)
10 helai daun limau purut dihiris halus
200gr cili hidup merah
100gr lada kering
2 labu bawang besar
3 labu bawang putih
2 inci halia muda
1 biji limau kasturi
kicap manis secukup rasa
garam
serbuk perasa
minyak untuk menumis secukupnya

Cara Membuat

Bersihkan ikan atau makanan laut dan ketepikan. Kisar cili hidup merah dan cili kering yang telah di rendam air panas. Kisar bawang besar, bawang putih, halia muda berasingan. Panaskan minyak dan tumis cili yang dikisar sahaja dahulu, campurkan dengan sedikit sahaja daun limau purut yang telah di hiris. Setelah cili garing masukkan bahan bawang dan halia yang telah dikisar juga. Tumislah sehingga terbit minyak. Setelah terbit minyak dan baunya bangkit masukkan garam, serbuk perasa, kicap manis dan lebihan daun limau purut yang dihiris halus. Perahkan jus limau kasturi sebelum tutupkan api.

CENCARU BAKAR ASAM



Bahan – bahan

- 2 ekor ikan cencaru –
dibersihkan tapi jangan dipotong
- 2 biji cili merah *dihiris*
- 10 biji cili padi (A)

- 3 ulas bawang merah
- Sedikit air asam jawa pekat
- Sedikit daun pisang

Cara membuat

1. Ikan disapu garam dan serbuk kunyit. Balut dengan daun pisang. Panggang di atas bara api hingga masak.

2. Satukan bahan (A) dan air asam jawa. Hidangkan dengan ikan.

SOTONG GORENG KUNYIT



Bahan-bahan

200 gm sotong putih
1 biji bawang besar ~ *dihiris kasar*
1 ulas bawang putih ~ *diketuk*
Sedikit serbuk kunyit
1 biji cili merah ~ *dihiris*
Sedikit daun bawang ~ *dihiris*
Sedikit garam, sos tiram & gula pasir
Minyak masak

Cara Membuat

1. Sotong dipotong dan dibersihkan. Gaulkan dengan serbuk kunyit dan perapkan sekejap. Panaskan minyak masak dalam kuali. Goreng sotong dengan api yang kuat. Masukkan ke dalam pinggan.
2. Kemudian, tumiskan bawang putih dan bawang besar. Masukkan sos tiram, garam, gula pasir, cili merah, daun bawang dan sotong. Kuatkan api dan kacau dengan cepat. Angkat dan tuangkan atas sotong.

SAMBAL SOTONG KERING



Bahan-bahan

600gm sotong kering
1 biji bawang besar – dihirs kasar
6 ulas bawang merah
20 tangkai cili kering
Sedikit belacan
Sedikit air asam
Garam, minyak dan gula pasir

Cara Membuat

- 1) Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A) hingga garing.
- 2) Masukkan bawang besar dan dikacau seketika
- 3) Kemudian masukkan air asam jawa. Apabila mendidih, masukkan sotong, garam dan gula pasir. Masak hingga pekat

SOTONG GORENG TEPUNG



Bahan-bahan

5 ekor sotong saiz sederhana –
dipotang sederhana
Minyak secukupnya

Bahan A:

2 butir putih telur
Sedikit serbuk lada putih
Sedikit serbuk kari

Bahan B

Sedikit tepung jagung
Sedikit tepung gogi / gandum
Sedikit tepung kastard

Cara Membuat

- 1) Rebus sotong sehingga masak dan empuk. Angkat dan toskan. Kemudian masukkan sotong yang telah direbus tadi kedalam bahan Ayang telah digaul sehati. Sotong yang telah digaul tadi dimasukkan pula kedalam bekas bahan B yang telah dicampur bersama dengan tiga jenis tepung tadi dan diayak bersama.
- 2) Goring sotong tadi kedalam kualiti yang berisi minyak panas dan angkat setelah sotong tadi nampak kekuning-kuningan. Sedia untuk dimakan

SOTONG BERSERAJ



Bahan (A)

500 gm sotong
2 mangkuk santan
10 biji cili padi
5 biji cili merah
5 ulas bawang merah dikisar
3 ulas bawang putih
2 sm halia

Bahan (B)

1 batang serai – ditumbuk
1 sudu kecil sebuk kunyit
 $\frac{1}{2}$ sudu kecil lada hitam
 $\frac{1}{2}$ biji jus limau nipis
Garam secukup rasa

Cara membuat

- 1) Sotong dibersihkan dan toskan airnya.
- 2) Masukkan sotong dari bahan (A) yang lain ke dalam periuk. Masak hingga sotong kecut.
- 3) Kemudian masukkan santan dan masak lagi hingga mendidih.
- 4) Apabila kuahnya hampir kering, masukkan bahan (B) dan masak hingga mendidih.

KETAM MASAK LEMAK



Bahan – bahan

350 gm ketam – dipotong dua
1 biji kelapa parut
1 sudu kecil serbuk kunyit
Garam secukup rasa
80 gm cili padi
3 ulas bawang merah dikisar
50 gm cili merah

Cara Membuat

1. Perah kelapa. Asingkan santan pekat dan cair.
2. Masukkan santan cair, serbuk kunyit, ketam dan bahan kisar ke dalam periuk. Masak dengan api yang kecil.
3. Apabila mendidih, masukkan santan pekat, garam dan masak lagi hingga mendidih.

LALA GORENG BERCILI



Bahan – bahan

1 kg lala – dibersihkan
1 cawan air
10 tangkai cili kering (dikisar A)
6 ulas bawang merah (dikisar A)
2 ulas bawang putih (dikisar A)
Sedikit air asam jawa
Garam, minyak masak & gula pasir

Cara Membuat

1. Panasakan sedikit minyak masak dalam kuali besar. Tumiskan bahan (A). Masukkan air asam jawa dan air.
2. Apabila mendidih, masukkan garam, gula pasir, lala, dan dikacau rata.
3. Masak lagi selama 5 minit.

TOMYAM SONGKHLA



Bahan A

- 1 potong kecil ikan siakap
- ½ ekor ketam
- 10 keping lala
- 5 keping sotong-dipotong sederhana
- 1 ekor udang galah
- 2 cawan air

Bahan B

- ½ inci halia
- 3 keping lengkuas-dipotong nipis
- ¼ biji bawang besar
- 1 batang serai- diketuk
- 2 hiris tomato
- 1 sudu besar tomyam
- 1sudu garam dan gula
- Sedikit air limau nipis

Cara membuat

- 1) Masukkan air kedalam periuk sederhana besarnya bersama bahan A iaitu ikan siakap,ketam,lala,sotong dan udang galah yangtelah suap dibersihkanKemudian masukkan pula bahan B dan biarkan seketika.
- 2) Selepas tu masukkan bahan peras sehingga mendidih. Apabila mendidih, tambahkan susu cair dan tunggu sehingga menidiidh sekali lagisebelum diangkat dan dihidangkan

UDANG BUTTER



Bahan –bahan

4 ekor udang galah
– digoreng dulu

Bahan (A)

Mentega secukupnya
1 butir telur
Sedikit susu cair *dikacau sebat*
Sedikit susu pekat

Bahan (B)

1 batang serai
4 tangkai cili padi *dihiris halus & digoreng*
Daun kari

Cara membuat

1. Panaskan minyak yang telah dimasukkan mentega dan goreng bahan (A) yang telah dikacau sebat dalam satu bekas tadi. Cara memasukkan ke dalam kuili berisi minyak itu adalah dengan menuangkan perlahan-lahan dan terus dikacau sehingga kekuning-kuningan. Angkat dan gaulkan bersama udang yang telah digoreng tadi dan bahan (B) yang telah digoreng ketika masih panas. Hias dan hidangkan.

AYAM BERSALUT PANDAN



Bahan – bahan

1 kg ayam yang dihalus-halus
6 ulas bawang merah
1 labu bawang besar *dicincang halus*
Sedikit daun ketumbar
4 sudu besar stok ayam
1 sudu besar madu
 $\frac{1}{2}$ sudu kecil garam & gula
Daun pandan secukupnya
Minyak untuk menggoreng secukupnya

Cara membuat

1. Gaul sebati semua bahan dan perap selama lebih kurang setengah jam. Ambil daun pandan dan dianyam seperti membuat ketupat.
2. Ambil isi ayam yang telah diperap tadi dan masukkan ke dalam anyaman daun pandan. Balutkan dengan kemas agar isi ayam tidak terkeluar melalui bucu-bucu anyaman daun pandan tersebut.
3. Goreng dengan api yang sederhana.

AYAM MASAK GAJUS SAMA CILI KERING



Bahan (A)

300 gm isi dada ayam
2 sudu besar tepung jagung
Segenggam gajus yang telah dimasak
Lada kering – digoreng garing & dipotong kecil-kecil

Bahan (B)

1 biji lada benggala – dipotong kecil
½ biji lobak – dipotong kecil mengikut cita rasa
1 ulas bawang besar – dihiris nipis

Bahan (C)

2 sudu sos tiram
2 sudu kecil gula
2 sudu besar sos tom yam
2 sudu minyak bijan

Cara membuat

- 1) Ayam dipotong halus-halus dan dibersihkan kemudian digaul bersama minyak bijan
- 2) Kemudian gaul ayam dengan tepung jagung dan digoreng sehingga separuh masak dan ditoskan.
- 3) Panaskan minyak dan tumis lada putih beserta semua bahan-bahan A dengan ayam tadi dan gaul sehingga sehati. Tambahkan bahan B setelah sehati dan tunggu untuk seketika sehingga ayam kelihatan masak dan berwarna kekuning-kuningan. Taburkan gajus dan lada kering di atasnya

STEW AYAM



Bahan-bahan

500 gm ayam
5 ulas bawang merah/kecil]
2 ulas bawang putih] mayang halus
1 inci halia]
2 tangkai daun sup]
2 tangkai daun bawang [potong 1 inci]
1 sudu kecil kicap cair
1 biji cili merah...mayang
1 batang carrot [potong kecil]
1 biji tomato [belah 6]
1 s/k tepung jagung] bancuh
1/2 cawan air]
1 s/k lada hitam
1 s/k minyak bijan
garam secukup rasa

Cara membuat

1. Ayam dibuangkan kulit, potong kecil dan bersihkan. Masukkan semua bahan kecuali daun sup dan daun bawang dalam mangkuk besar. Masukkan kedalam microwave oven dan masak pada HIGH selama 15 minit.
2. Keluarkan dan gaul rata lagi dan masukkan tomato pula. Masukkan semula dalam microwave dan masak lagi selama 10 minit. Keluarkan dan taburkan hirisan daun bawang dan daun sup.

TETEL MASAK ASAM



Bahan-bahan

500 gm daging tetel – *dipotong kecil & direbus*
250 ml air asam jawa
2 batang serai – *dititik*
1 sudu besar kerisik
2 hiris lengkuas – *diketuk*
Garam, gula pasir & minyak masak

Bahan (A) :-

20 tangkai cili kering
6 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
2 sm halia
3 sm kunyit hidup

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A) hingga garing.
2. Masukkan serai, daun limau purut dan lengkuas. Kacau sekejap, kemudian masukkan air asam jawa, air rebusan daging dan daging tetel.
3. Akhir sekali, masukkan garam dan kerisik. Masak hingga mendidih.

PARU GORENG BERLADA



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Bahan-bahan

1kg paru- dipotong setebal 2sm
dan direbus
2 keping asam keping
Garam,minyak masak dan gula
pasir

Bahan (A) dikisar

5 biji cili merah
10 tangkai cili kering
8 ulas bawang merah
5 ulas bawang putih

Cara Membuat

- 1) Goreng paru yang telah direbus hingga garing. Ketepikan
- 2) Panaskan sedikit minyak masak dalam kualiti. Tumiskan bahan (A) hingga garing.
- 3) Masukkan asam keping, garam dan gula pasir secukupnya
- 4) Akhir sekali masukkan paru dan digaul hingga rata.

DAGING PANGGANG AIR ASAM



Bahan – bahan

1 kg daging lembu
Sedikit garam Daun
Daun Pisang

15 biji cili padi *dikisar*
5 ulas bawang putih (A)
1 biji bawang besar
Sedikit kicap pekat, jus limau
nipis & gula pasir

Cara Membuat

1. Daging dihiris nipis dan dibersihkan. Gaulkan dengan garam hingga rata.
2. Alaskan kualiti leper dengan daun pisang. Panggang daging tadi selama 15 minit. Balik –balikkan supaya masaknya rata.
3. Satukan bahan (A), kicap, gula pasir dan jus limau dalam sebuah mangkuk. Hidangkan dengan daging panggang dan nasi.

DAGING MASAK MERAH



Bahan-bahan

300 gm daging lembu – direbus dan dihiris

3 ulas bawang merah
(ditumbuk A)

2 ulas bawang putih (ditumbuk A)

1 biji bawang besar (dihiris kasar B)

3 biji cili merah (dihiris kasar B)

1 sudu cili besar kisar

Sedikit air rebusan daging

2 sudu besar sos tomato – dibelah

Sedikit sos tiram, sos cili dan sos ikan

Minyak masak, garam, dan gula pasir

Cara Membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A) dan cili kisar hingga garing.
2. Masukkan sos tomato, sos tiram, sos ikan dan soso cili.
3. Tuangkan sedikit air rebusan daging, gula pasir dan garam.
4. Apabila mendidih, masukkan bahan (B) dan daging. Masak hingga pekat.

SUP EKOR LEMBU JANTAN



Bahan-bahan

1kg ekor lembu – dipotong
3 sm halia (ditumbuk A)
6 ulas bawang putih (ditumbuk A)
4 ulas bawang merah (ditumbuk A)
1 biji bawang besar – dicincang
3 kuntum bunga lawang
3 kuntum bunga cengkih
1 batang kulit kayu manis
1 bunjt rempah suo tulang
1 kiub rempah sup
Daun bawang & daun sup
1 biji limau nipis
Sedikit cili padi – diketuk
Sedikit garam

Cara Membuat

1. Ekor lembu dibersihkan dan dipotong sederhana besar. Rebus hingga lembut. Ketepikan.
2. Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A), kulit kayu manis, bunga cengkih dan bunga lawang.
3. Masukkan air, rempah bunjut dan kiub rempah sup.
4. Apabila mendidih, masukkan garam, ekor lembu, daun sup, cili padi dan daun bawang. Biarkan hingga mendidih. Perahkan air limau nipis.

SUP TULANG



Bahan-bahan

500 gm tulang lembu
5 ulas bawang putih (ditumbuk A)
3 ulas bawang merah (ditumbuk A)
2 sm halia (ditumbuk A)
2 biji kentang (dibelah 2)
1 biji buah tomato (dibelah 2)
1 bunjut rempah sup
Sedikit serbuk lada sulah & serbuk lada hitam
Sedikit lobak merah
Sedikit daun bawang & daun sup – dihiris
Sedikit kulit kayu manis, bunga lawang, buah pelaga
Sedikit bawang goreng
Garam & minyak masak

Cara Membuat

1. Tulang dibersihkan dan direbus hingga lembut dagingnya. Biarkan api perlahan. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A), kulit kayu manis, buah pelaga, bunga cengkih dan bunga lawang hingga berbau.
2. Tuangkan tumisan ini ke dalam periuk tulang tadi.
3. Masukkan lobak merah, kentang, serbuk lada sulah dan serbuk lada hitam.
4. Apabila mendidih, masukkan garam, buah tomato, daun bawang dan daun sup.

KAILAN IKAN MASIN



Bahan-bahan

200 gm sayur kailan
2 keping ikan kurau masin
2 ulas bawang merah ~
ditumbuk
2 ulas bawang putih ~ *ditumbuk*
1 biji cili merah ~ *dihiris*
Minyak masak & sos tiram

Cara Membuat

1. Sayur kailan dibersihkan dan dipotong
2. Ikan kurau digoreng hingga masak. Ketepikan.
3. Tumiskan bahan yang ditumbuk hingga berbau. Masukkan sayur kailan dan sos tiram. Goreng hingga separuh masak.
4. Masukkan Ikan masin, cili merah dan goreng lagi hingga sayur layu.

URAP PUCUK PAKU



Bahan – bahan

1 ikat pucuk paku
4 ekor ikan kembung
10 ulas bawang merah
250 ml pati santan
1 biji limau nipis
1 sudu besar kerisik
Sedikit belacan, garam & gula pasir

Cara Membuat

1. Pucuk uci dicelur hingga lembut. Toskan dan dihiris halus. Ikan dikukus dan diambil isi airnya. Ambil isinya dan kisar dengan bawang merah dan belacan.
2. Satukan pucuk ubi, isi ikan dan kerisik. Gaul hingga rata.
3. Kemudian masukkan pati santan, gula pasir dan garam. Perahkan jus limau dan digaul rata.

URAP MENGKUDU



Bahan – bahan

1 ekor ikan bakar – *ambil isinya*
4 batang serai – *diiiris*
3 sudu besar sambal belacan
1 helai daun mengkudu – *dihiris halus & direbus*
Sedikit kelapa parut – *digoreng*
Sedikit jus limau & garam

Cara Membuat

1. Satukan semua bahan dalam sebuah bekas pengisar. Kemudian dikisar kasar.
2. Masukkan jus limau dan garam. Gaul hingga rata.

TERUNG GORENG BERLADA



Bahan – bahan

- 2 biji terung panjang –
dibersihkan
- 3 biji cili merah
- 4 ulas bawang merah-*dikisar*
- 1 ulas bawang putih
- Minyak masak & garam

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak. Tumiskan bahan yang dikisar hingga berbau.
2. Masukkan sedikit air dan terung.
3. Kemudian masukkan garam, asam keeping dan masak hingga kering.

TERUNG BEREMPAH



Bahan – bahan

3 biji terung panjang
1 biji kelapa – jadikan 750 ml santan
3 sudu besar kerisik
Garam & minyak masak

Bahan (A) dikisar

5 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
3 batang serai
2 sm lengkuas
4 sm kunyit hidup
4 sm halia
Sedikit belacan
2 sudu besar udang kering
1 sudu besar jintan manis, ketumbar dan lada hitam

Cara membuat

1. Terung dibuat kulit, dibelah dua dan dipotong empat.
2. Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A) hingga berbau.
3. Masukkan bahan (B) dan dikacau rata. Kemudian masukkan santan, asam keping, kerisik dan terung. Kacau hingga mendidih tapi jangan sampai pecah minyak.
4. Kemudian masukkan garam secukup rasa. Tutup api.

SAYUR CAMPUR



Bahan-bahan

200 gm udang basah
6 biji cendawan butang
5 biji cili padi.
1 biji cili merah
2 ulas bawang putih – ditumbuk
1 sudu besar tepung jagung
(dibancuh)
Sedikit air rebusan daging
(dibancuh)
Sedikit kubis, jagung muda &
lobak merah
Sedikit sos tiram
Sedikit minyak bijan
Minyak masak & garam

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bawang putih hingga berbau.
2. Masukkan udang dan digoreng sekejap. Kemudian masukkan bunga kubis, lobak merah, cendawan dan jagung muda.
3. Seterusnya, masukkan sedikit air rebusan daging, sos tiram, garam, cili merah, cili padi dan minyak bijan.
4. Apabila mendidih, masukkan banchuan tepung jagung dan dikacau rata. Tutupkan api.

SAMBAL PETAI



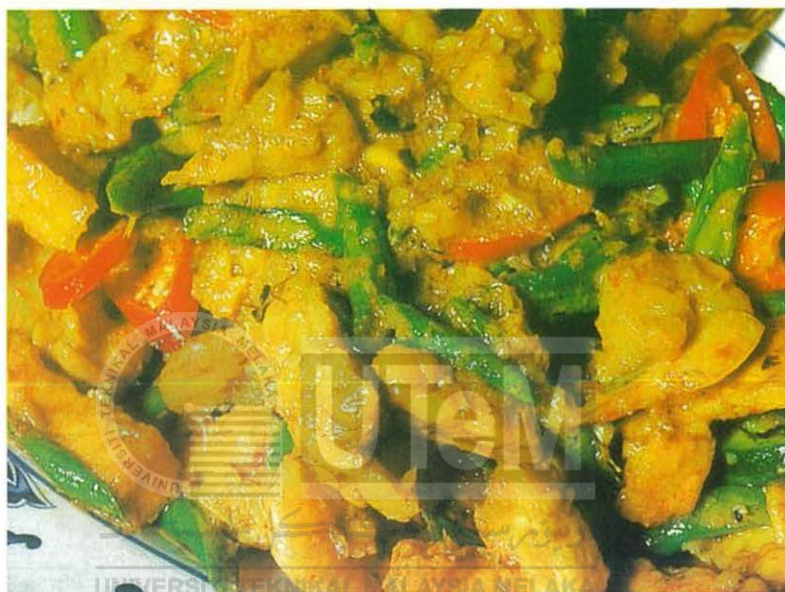
Bahan – bahan

4 papan petai – *ambil isi*
1 biji bawang besar – *dihiris*
100 gm ikan nilis – *digoreng sekejap*
20 tangkai cili kering
6 ulas bawang merah-*dikisar*
Sedikit belacan (A)
Sedikit air asam jawa
Minyak masak, garam & gula pasir

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A) hingga garing
2. Masukkan air asam jawa. Apabila mendidih masukkan ikan bilis dan petai.
3. Akhir sekali, masukkan garam dan gula pasir. Masak hingga pekat.

SAMBAL GORENG JAWA



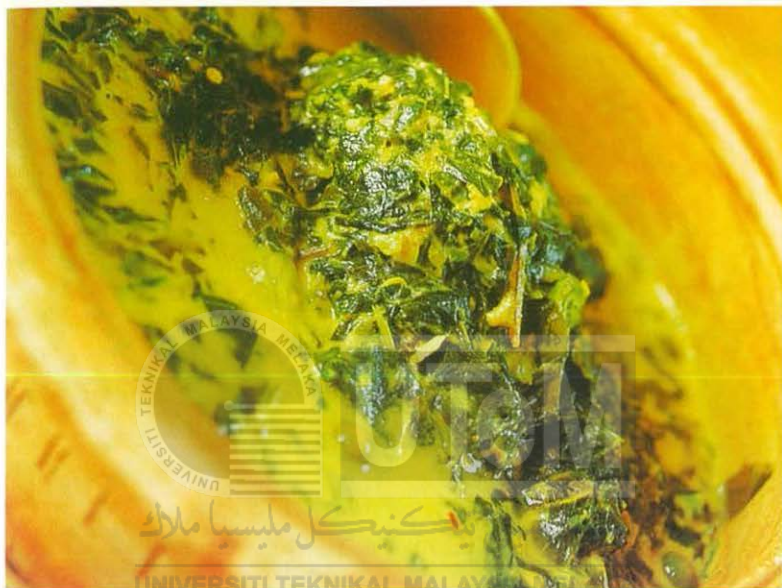
Bahan-Bahan

- 3 keping tempe - *dipotong* &
 - 2 keping tahu digoreng (A)
 - 50 gm suhun - *direndam* &
 - 50 gm pucuk tahu - *ditoskan* (B)
 - ½ biji lobak merah - *dipotong* &
 - ½ biji terung panjang - *dicelurkan*
 - 5 batang kacang panjang - (C)
 - 50 gm udang kering
 - 3 ulas bawang merah
 - 1 ulas bawang putih - *dikisarkan*
 - 5 tangkai cili kering - (D)
 - 2 sm kunyit hidup
 - 3 biji cili merah - *dihiris*
- Garam, minyak masak & gula pasir

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (D) hingga garing.
2. Masukkan bahan A, B, C dan cili merah. Gaulkan hingga rata.
3. Akhir sekali, masukkan garam dan gula pasir secukup rasa.

PUCUK UBI TEMPOYAK



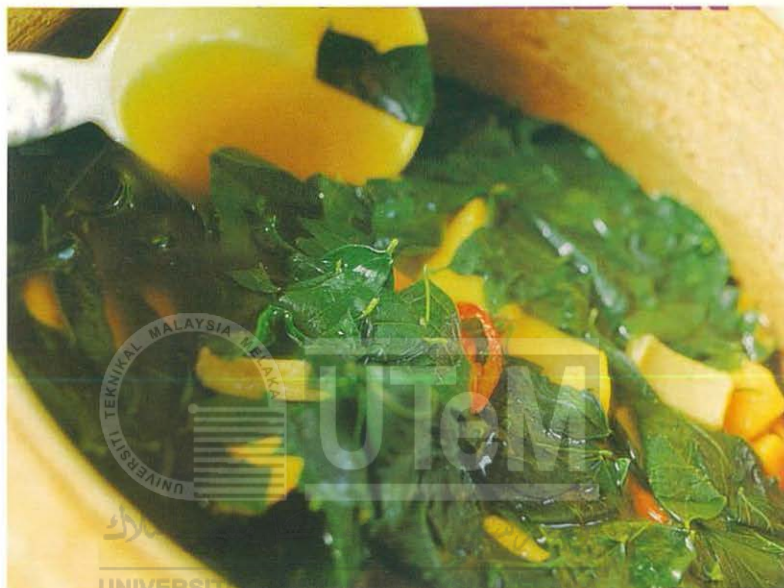
Bahan – bahan

4 ikat pucuk ubi
20 biji terung pipit
6 biji belimbing buluh – *dibelah 2*
5 papan petai – *ambil isi*
5 papan serai - *dihiris*
2 biji bawang besar
2 senduk tempoyak
3 sm kunyit hidup *ditumbuk*
30 biji cili padi
100 gm ikan bilis
1 keping asam keeping
Santan secukupnya

Cara membuat

1. Pucuk ubi dibersihkan dan dihiris halus. Ikan bilis dibersihkan dan ditumbuk kasar.
2. Masukkan semua bahan dalam periuk dan dikacau selalu hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan garam dan asam keeping. Masak lagi hingga pekat.

PUCUK MANIS



Bahan – bahan

- 1 ikat pucuk manis
- 1 biji keledak
- 3 ulas bawang merah - *dihiris*
- 1 biji cili merah
- Sedikit ikan bilis – *ditumbuk kasar*
- Air & garam secukupnya

Cara membuat

1. Ubi keledak dibuang kulit dan dipotong kecil. Pucuk manis dibersihkan.
2. Masukkan bawang merah, ikan bilis, cili merah dan air dalam periuk.
3. Apabila mendidih, masukkan keledak dan masak hingga empuk.
4. Kemudian masukkan pucuk manis dan garam. Masak lagi hingga mendidih.

LEMAK REBUNG BABAT



Bahan – bahan

300 gm rebung
300 gm babat – *direbus hingga lembut*

20 biji cili padi
3 sm kunyit hidup - *dikisar*
5 ulas bawang merah
(A)

50 gm udang kering
2 batang serai – *diketuk*
1 mangkuk santan
Garam secukupnya

Cara membuat

1. Masukkan babat, bahan (A), serai dan santai ke dalam periuk. Jerangkan dengan api perlahan.
2. Apabila mendidih, masukkan rebung, garam dan asam keping.
3. Masak lagi hingga mendidih.

LEMAK PUCUK PAKU



Bahan – bahan

- 1 ikat pucuk paku
- 10 tangkai cili padi *dikisar*
- 1 sm kunyit hidup
- ½ biji kelapa – *ambil santan*
- 1 keping asam keping
- Sedikit ikan bilis
- 1 batang serai & garam

Cara Membuat

1. Pucuk paku dipotong dan dibersihkan
2. Tuangkan santan ke dalam periuk. Masukkan bahan yang dikisar, serai dan ikan bilis. Panaskan hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan pucuk paku, garam dan masak hingga pekat.

LEMAK PISANG



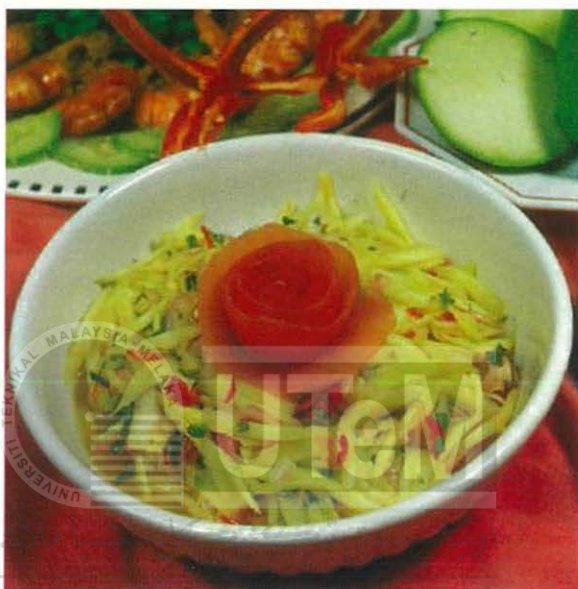
Bahan – bahan

- 1 ikat pisang
- 1 biji cili merah – dibelah
- 2 ulas bawang merah (ditumbuk A)
- Sedikit ikan bilis
- 2 sudu besar udang geragau
- Santan secukupnya
- Garam & serbuk lada hitam

Cara Membuat

1. Masukkan santan dan bahan (A) dalam periuk Jerangkan dengan api perlahan.
2. Apabila mendidih masukkan pisang, udang geragau, lada hitam dan garam. Kacau rata dan masak hingga mendidih.

KERABU MANGGA



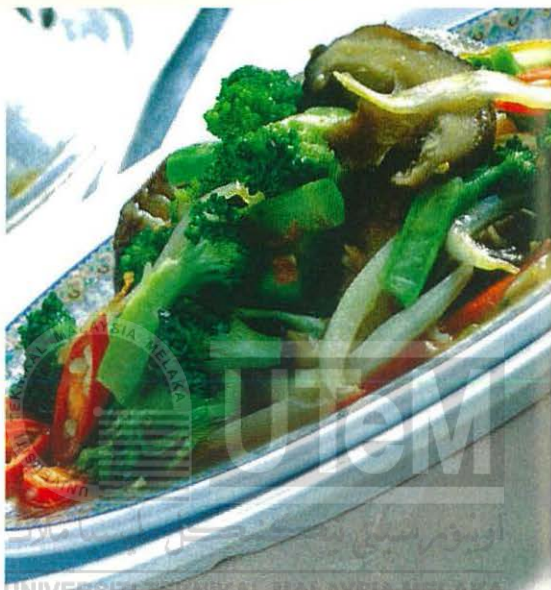
Bahan – bahan

- 10 biji cili padi *dihiris*
- 2 biji cili merah
- Mangga
- Jus manga
- Garam
- 1 ulas bawang besar – *dicincang*
- 1 sudu kecil perasa ikan bilis

Cara membuat

Gaulkan mangga ini dengan cili merah, jus mangga, garam dan perasa ikan bilis sampai sehati. Selepas siap digaul letakkan didalam mangkuk dan hiaskan kerabu mangga sekreatif yg blh.

BROKOLI CENDAWAN GORENG



Bahan – bahan

10 kuntum cendawan
5 ekor udang kertas bersaiz kecil
½ biji brokoli cendawan
1 labu bawang besar – *dihiris nipis*
4 ulas bawang putih – *dihiris nipis*
4 tangkai cili padi
1 tangkai cili merah
Sedikit minyak masak, gula dan garam

Cara membuat

1. Rendam brokoli cendawan dalam air panas sehingga lembut. Kemudian dipotong kecil-kecil.
2. Panaskan minyak, masukkan bawang putih yang telah diketuk dan bawang besar.
3. Masukkan cendawan yang dipotong halus-halus dan brokoli cendawan. Kacau seketika sebelum memasukkan cili merah, udang dan bahan-bahan perasa lain. Kacau sehingga sebatan dan masak.

KACANG BOTOL GORENG



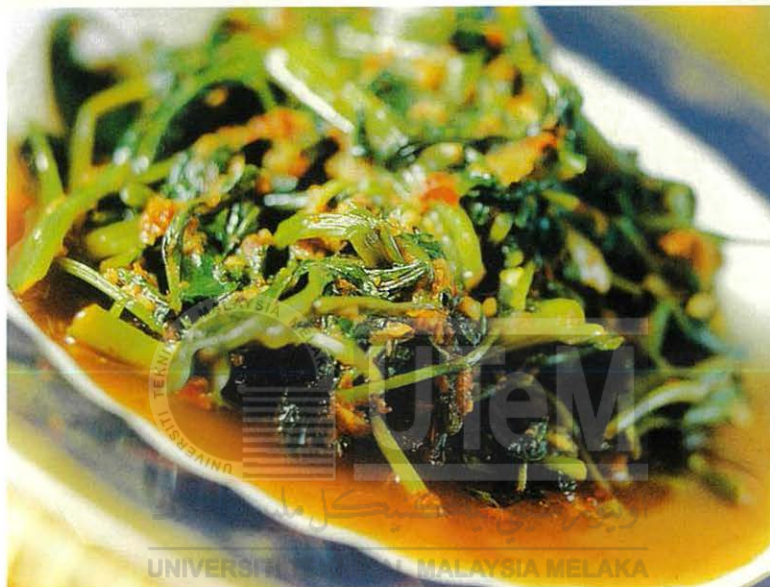
Bahan-bahan

5 biji kacang botor – *dipotong*
2 ulas bawang merah
1 ulas bawang putih - *ditumbuk*
Sedikit ikan bilis
Minyak masak & garam
Sedikit air

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan yang ditumbuk hingga berbau.
2. Masukkan kacang botor dan sedikit air. Goreng hingga lembut.

KANGKUNG GORENG GERAGAU



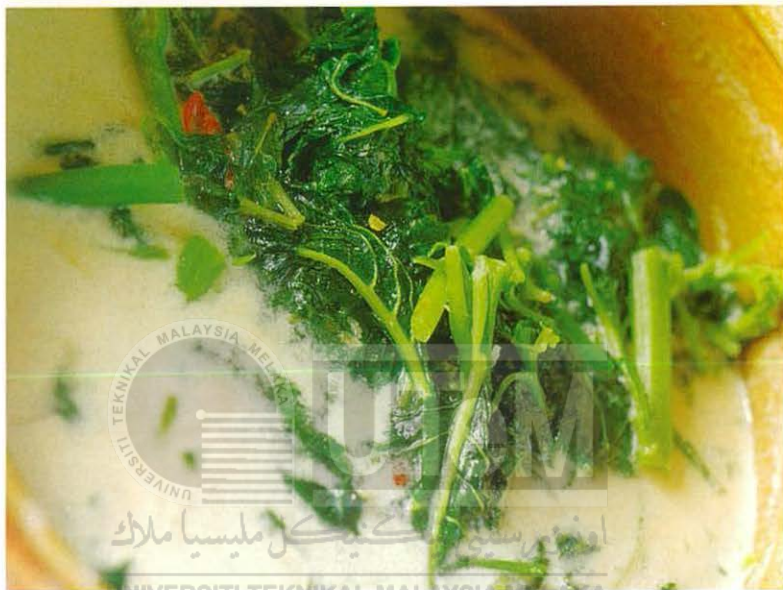
Bahan – bahan

- 1 ikat kangkung
- 2 biji cili merah
- 2 ulas bang merah - *dikisar*
- 2 ulas bawang putih
- 2 sudu besar udang geragau
- Minyak masak & garam

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan yang ditumbuk hingga berbau.
2. Masukkan kacang botor dan sedikit air. Goreng hingga lembut.

MASAK LEMAK BAYAM



Bahan – bahan

- 1 ikat sayur bayam
- 1 biji cili merah – dibelah
- 2 ulas bawang merah (ditumbuk A)
- Sedikit ikan bilis
- 2 sudu besar udang geragau
- Santan secukupnya
- Garam & serbuk lada hitam

Cara Membuat

1. Masukkan santan dan bahan (A) dalam periuk Jerangkan dengan api perlahan.
2. Apabila mendidih masukkan bayam, udang geragau, lada hitam dan garam. Kacau rata dan masak hingga mendidih.

MASAK LEMAK CENDAWAN



Bahan – bahan

20 gm cendawan sisir –
direndam
15 biji cili padi
2 biji bawang besar - *ditumbuk*
2 sm kunyit hidup (A)
1 biji buah keras
Sedikit biji lada hitam 1 batang
serai – *diketuk*
1 liter santan
Sedikit garam

Cara Membuat

1. Masukkan bahan (A), serai dan santan ke dalam peruik. Jerangkan dengan api perlahan hingga mendidih.
2. Kemudian masukkan cendawan, garam dan asam keping. Masak lagi hingga mendidih.

MASAK LEMAK NANGKA MUDA



Bahan-bahan

- 1 ikat nangka muda
- 10 tangkai cili padi *dikisar*
- 1 sm kunyit hidup
- ½ biji kelapa – *ambil santan*
- 1 keping asam keping
- Sedikit ikan bilis
- 1 batang serai & garam

Cara Membuat

1. Nangka muda dipotong dan dibersihkan
2. Tuangkan santan ke dalam periuk. Masukkan bahan yang dikisar, serai dan ikan bilis. Panaskan hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan nangka muda, garam dan masak hingga pekat.

MASAK LEMAK PEGAGA KELEDEK



Bahan – bahan

- 1 ikat pegaga
- 1 biji keledek
- 1 biji cili merah – dibelah
- 2 ulas bawang merah (ditumbuk A)
- Sedikit ikan bilis
- 2 sudu besar udang geragau
- Santan secukupnya
- Garam & serbuk lada hitam

Cara Membuat

1. Masukkan santan dan bahan (A) dalam periuk Jerangkan dengan api perlahan.
2. Apabila mendidih masukkan pegaga, keledek, udang geragau, lada hitam dan garam. Kacau rata dan masak hingga mendidih.



ASAM REBUS KELADI



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Bahan-bahan

- 1 batang keladi
- 5 biji cili padi
- 1 biji bawang besar *dikisar*
- 1 sm kunyit hidup
(A)
- Sedikit ikan bilis
- 2 batang serai – *diketuk*
- 1 helai daun kunyit
- Air, garam dan asam keping

Cara Membuat

1. Keladi dipotong dan dibersihkan. Kemudian direbus hingga empuk. Toskan.
2. Masukkan bahan (A), air dan asam keping ke dalam periuk. Masak hingga mendidih.
3. Kemudian masukkan keladi, garam dan masak lagi hingga mendidih.

BOTOK-BOTOK



Bahan-bahan

ekor ikan tenggi sederhana –
ipotong 4
sedikit pucuk daun the, daun ubi,
aun bebua, daun mengkudu &
aun pucuk belinjau
mangkuk santan
paket rempah kari + sedikit air
sudu besar kerisik
sedikit air asam jawa
daun pisang, daun kesum &
aun kunyit
linaryak masak, garam & gula
asir

Bahan (A) :-

10 ulas bawang merah
5 ulas bawang putih
6 batang serai
Sedikit lengkuas

Cara Membuat

1. Masukkan bahan (A) ke dalam mangkuk. Tuangkan santan dan dikacau rata. Satukan dengan bancuhan rempah kari. Masukkan bancuhan tadi dalam kuali. Bubuh garam, gula pasir, daun kesum dan daun kunyit. Masak hingga pekat.
2. Ambil sedikit daun pisang. Letakkan serba sedikit pucuk dedaun tadi. Bubuhkan sekeping ikan dan sapukan dengan rempah tadi hingga rata.



JELATAH



Bahan – bahan

- 1 biji timun
- 2 potong nanas
- 1 biji cili merah
- Sedikit kacang tanah – *ditumbuk*
- Sedikit garam & cuka

Cara membuat

1. Timun, nanas dan cili merah dihiris. Masukkan dalam sebuah bekas.
2. Tuangkan cuka dan garam. Kacau rata.
3. Taburkan kacang tumbuk.
Sedia dihidang.

SAMBAL MANGGA ARUNDINA



Bahan-bahan

5 biji cili merah
Belacan (dibakar sedikit)
2 ulas bawang kecil
Mangga muda (dihiris halus)
2 Biji limau sambal
Garam (secukup rasa)

Cara Membuat

Masukkan cili merah, belacan ,
bawang kecil dan garam ke dalam
mesin pengisar. (Jika ditumbuk
menggunakan lesung lebih lazat)
Kisar kesemua bahan hingga
halus. Setelah itu, keluarkan
bahan yang telah dikisar dan
diletakkan ke dalam mangkuk dan
digaul dengan mangga yang telah
dihiris. Masukkan juga perahan
limau sambal. Setelah Semua
ramuan sebatu, ia bolehlah
dihidangkan .

NASI BERIANI



Bahan-bahan

1 kg beras basmathi-dibersihkan
3 sudu besar minyak sapi
3 biji bawang besar (dikisar berasingan)
2 biji buah tomato (dikisar berasingan)
3 biji cili hijau (dikisar berasingan)
2 sudu besar yogurt
2 batang kulit kayu manis
Sedikit kacang pis
Sedikit daun pudina & daun kari
Sedikit garam & pewarna kuning

Cara membuat

1. Panaskan minyak sapi dalam periuk. Tumiskan daun kari dan kulit kayu manis hingga berbau.
2. Kemudian masukkan bawang besar dan dikacau rata. Diikuti dengan tomato dan cili hijau.
3. Seterusnya, masukkan yogurt dan daun pudina.
4. Masukkan beras dan gorengkan selama dua minit. Kemudian tuangkan air secukupnya.
5. Akhir sekali, masukkan pewarna dan kacaukan hingga rata.
6. Apabila nasi kering, taburkan bawang goreng. Tutupkan periuk.

NASI AYAM HAINAN



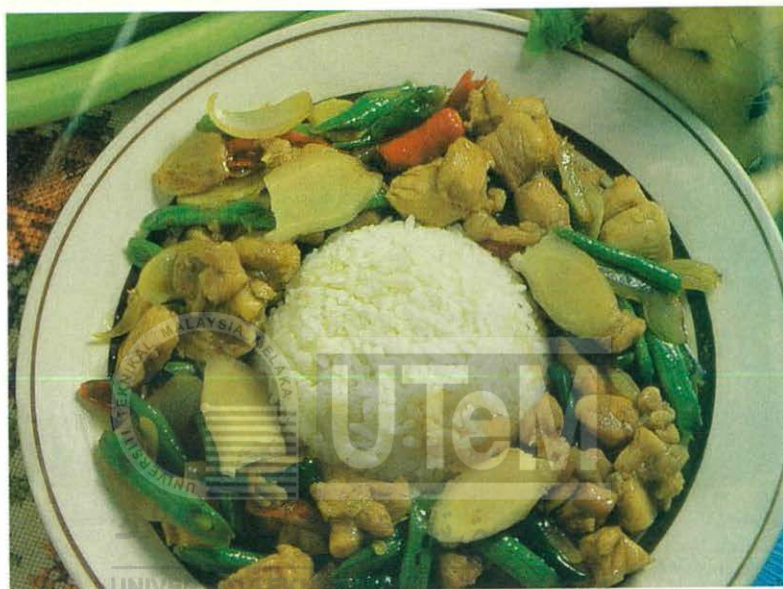
Bahan-bahan

1 kg beras- dibersihkan & toskan
5 ulas bawang putih (dikisar A)
Sedikit halia (dikisar A)
Daun Pandan (dikisar A)
Air rebusan daging secukupnya
Timun, salad & tomato
Minyak masak & garam
*Panaskan minyak masak dalam
kuali. Tumiskan bahan (A).
Masukkan beraas dan goreng
sekejap. Kemudian tuangkan air
rebusan daging, daun pandan
dan garam. Masak hingga nasi
kering.

Cara membuat

1 ekor ayam – dibersihkan
Minyak masak
Sedikit cuka, madu, kicap hitam,
sos tiram & garam
Sedikit rempah '5 Spices
Powder'
Atau disebut juga dengan nama
'Goh Heong Hoon' yang boleh
dibeli di kedai ubat Cina.
*Satukan ubat yang lain hingga
sebab kemudian sapukannya pada
ayam tadi. Perapkan kemudian
golek-golekkan semula ayam ini
atau keringkan. Kemudian goreng
dalam minyak yang banyak
hingga kering.

NASI PAPIK



Bahan-bahan

1 mangkuk nasi putih
Sedikit daging lembu – direbus
Sedikit daging ayam (dihiris A)
Sedikit sotong (dihiris A)
Sedikit lobak merah (dihiris A)
1 batang jagung muda (dihiris A)
3 ekor udang basah
5 biji cili padi – diketuk
1 biji bawang besar (dihiris)
2 ulas bawang putih (dihiris)
2 sudu besar sos tiram
2 sudu besar sos cili
2 sudu besar sos tomato
1 sudu besra cili kisar
2 helai daun limau purut
Sedikit air, garam, sos ikan, gula pasir dan minyak masak.

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Tumiskan cili kisar hingga garing. Masukkan bahan bawang besar dan bawang putih. Masukkan daging lembu dan sedikit air.
2. Kemudian masukkan sotong, daging ayam, jagung muda, lobak merah dan cili padi. Akhir sekali, masukkan sos cili, sos tomato dan garam. Kacau rata dan masak hingga pekat.
3. Hidangkan dengan nasi putih dan sambal belacan berulam timun.

NASI DAGANG



Bahan-bahan

- 1 kg beras nasi dagang
- 2 biji kelapa (ambil 1.5 liter santan)
- 10 ulas bawang merah (dihiris)
- 6sm halia (dihiris)
- 1 sudu kecil halba
- Garam secukupnya

Bahan Kuah

- 1 kg ikan tongkol
- 1 ½ biji kelapa
 - jadikan 800ml santan
- 15 tangkai cili kering
- 15 ulas bawang merah
- 8 ulas bawang putih
- 3 sm halia
- 10 biji cili padi – diketuk
- 4 sm lengkuas – diketuk
- 1 sudu besar gula pasir
- 1 sudu kecil serbuk ketumbar

Cara membuat

1. Beras direndam selama 5 jam. Toskan dan masukkan ke dalam pengukus. Taburkan halba, bawang merah dan halia. Tuangkan santan dan digaul rata. Kukus hingga masak
2. Ikan tongkol dipotong dan dibersihkan. Gaulkan dengan garam dan asam gelugur. Kukus selama 10 minit. Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A) hingga berbau.
3. Masukkan serbuk ketumbar, serbuk kunyit, serbuk jintan manis dan lengkuas.
4. Seterusnya, masukkan santan. Apabila mendidih, masukkan ikan, garam, gula pasir dan cili padi. Masak hingga kuahnya pekat.

NASI LEMAK



Bahan-bahan

2 pot beras
1 1/2 biji kelapa- santan secukupnya
3 biji telur rebus
1 helai daun pandan
Sedikit kacang goreng, ikan bilis
goreng, timun & garam

Bahan Sambal Tumis

300 gm ikan bilis
1 biji bawang besar – dihiris
20 tangkai cili kering (dikisar A)
10 ulas bawang merah (dikisar A)
Sedikit belacan (dikisar A)
Sedikit air asam jawa, garam, gula
pasir & minyak masak

Cara Membuat

1. Beras dibersihkan.
Masukkan beras, sedikit garam, daun pandan dan santan secukupnya kedalam periuk. Masak hingga nasi kering.
2. Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A) hingga garing. Masukkan air asam jawa.
3. Apabila mendidih masukkan bawang besar, garam, gula pasir dan ikan bilis. Masak hingga sambal pekat. Hidangkan dengan timun, telur rebus, kacang goreng dan ikan bilis goreng.

NASI KERABU



Bahan-Bahan

1 kg beras- dibersihkan
Air secukupnya
100 gm kacang panjang (dihiris)
10 helai daun kesum (dihiris)
100 gm tauge
2 ekor ikan kembung
½ biji kelapa parut
Sedikit garam 7 budu

Bahan Kuah

250 ml santan pekat
2 biji bawang besar (dikisar)
1 ulas bawang putih(dikisar)
1 sm halia (dikisar)
1 batang serai (dikisar)
6 tangkai cili kering (dikisar)

Cara membuat

1. Beras dimasak dengan air secukupnya hingga kering.
2. Ikan kembung dibakar. Ambil isinya dan dikisar halus. Gaul dengan kelapa parut dan goreng tanpa minyak hingga kering.
3. Masukkan semua bahan kuah (kecuali garam) ke dalam periuk. Masak dengan api perlahan hingga pekat. Kemudian masukkan garam. Masak lagi selama tiga minit.
4. Cara menghidang; gaulkan nasi dengan sayur-sayuran dan isi ikan hingga rata.

NASI GORENG USA



Bahan nasi goreng

1 mangkuk nasi putih
1 biji telur mata kerbau
Sedikit sos tiram
Sedikit kicap pekat
Sedikit sos ikan
Sedikit minyak masak & garam

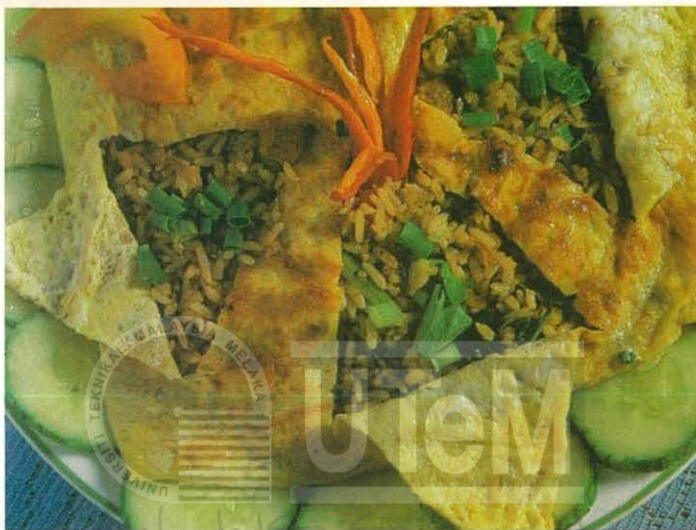
Bahan Sayuran

Sedikit ayam, sotong & udang
Sedikit kobis, lobak merah,
jagung muda dan sawi
Sedikit sos tiram, sos tomato &
sos cili.
1 ulas bawang putih – diketuk
Sedikit tepung jagung + sedikit
air – dibancuh
Sedikit stok ayam

Cara Membuat

1. Nasi goreng; panaskan sedikit minyak masak dalam kuali. Masukkan nasi, sos tiram, kicap, sos ikan dan garam. Goreng dengan api yang kuat selama dua minit. Ketepikan. Sayuran; panaskan minyak masak dalam kuali dan tumiskan bawang putih.
2. Masukkan ayam, udang dan sotong. Kemudian diikuti dengan sos tiram, sos tomato, sos cili dan sedikit stok ayam. Pekatkan dengan bancuhan tepung jagung. Tutupkan api.
3. Hidangkan nasi goreng dalam pinggan. Bubuhkan kuahnya dan telur mata kerbau.

NASI GORENG PATTAYA



Bahan-bahan

- 1 mangkuk nasi putih
- 3 ekor udang basah
- Sedikit daging ayam – dihiris
- Sedikit sayur campur & daun bawang
- 1 batang serai
- 2 ulas bawang putih – diketuk
- 1 biji telur – dipukul
- Sedikit serbuk lada sulah
- Sedikit minyak masak & dan minyak bijiran
- Sedikit garam, sos tiram, sos ikan, cili kisar & sos tomato.

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kualiti. Tumiskan bawang putih, serai dan cili kisar. Masukkan udang dan ayam. Goreng sekejap.
2. Kemudian, masukkan sayur campur, sos tiram, sos ikan, sos tomato, garam dan dikacau rata. Masukkan nasi dan diratakan. Kuatkan api dan kacau dengan pantas supaya nasi rata.
3. Renjiskan serbuk lada sulah dan masak lagi selama tiga minit. Ketepikan. Panaskan minyak masak dalam kualiti. Dadarkan telur selebar mungkin tapi jangan terlalu nipis. Kemudian masukkan nasi ke dalam bungkus telur.

NASI GORENG KAMPUNG



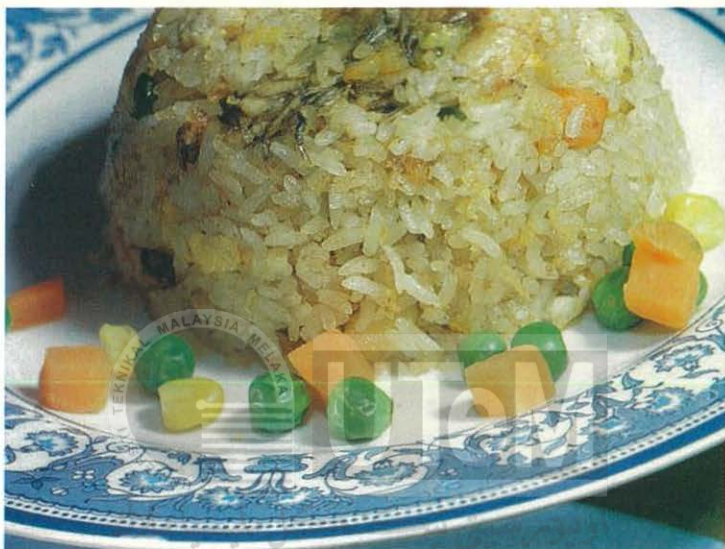
Bahan-bahan

- 1 mangkuk nasi putih
- 2 ulas bawang putih (ditumbuk A)
- Sedikit bawang merah (ditumbuk A)
- 5 biji cili padi – diketuk
- Sedikit garam, sos ikan dan minyak masak
- Sedikit ikan bilis halus – digoreng
- Sedikit kacang panjang, sawi atau kangkung.

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bahan (A) dan cili padi.
2. Masukkan garam, sos ikan, kacang panjang, sawi atau kangkung.
3. Kemudian masukkan nasi, ikan bilis dan goreng hingga sebatu.
4. Enak dihidangkan dengan sambal belacan dan ulam timun.

NASI GORENG CINA



Bahan-bahan

1 mangkuk nasi putih
3 ekor udang basah
Sedikit daging ayam
Sedikit sayur campur
2 ulas bawang putih – diketuk
1 biji telur – dipukul
Sedikit minyak bijan
Sedikit serbuk lada sulah
Sedikit minyak masak

Sedikit garam, serbuk perasa ayam, sos tiram & sos sotong.

Cara membuat

1. Panasakan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bawang putih. Masukkan udang dan ayam. Goreng sekejap. Kemudian, masukkan sayur campur, sos tiram, garam dan dikacau rata.
2. Masukkan nasi dan diratakan. Tuangkan telur ke dalam nasi. Kuatkan api dan kacau dengan pantas supaya nasi dan telur nercampur rata.
3. Masukkan serbuk lada sulah, serbuk perasa ayam, sos sotong dan masak lagi selama tiga minit. Kemudian renjiskan minyak bijan.

NASI GORENG AYAM



Bahan-bahan

1 mangkuk nasi putih atau nasi ayam atau campuran nasi putih dan nasi lemak.

Sedikit daging ayam – dihiris

1 ketul ayam goreng – dipotong

1 sudu kecil cili kisar (ditumbuk A)

2 ulas bawang putih (ditumbuk A)

1 ulas bawang merah (ditumbuk A)

Sedikit minyak bijan

Sedikit garam & serbuk lada sulah

Sedikit minyak masak, sos tiram, kicap & dan sos ikan.

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kualiti. Tumiskan bahan (A) hingga garing.
2. Masukkan ayam, garam, sos tiram, kicap dan sos ikan.
3. Akhir sekali, masukkan nasi, minyak bijan dan serbuk lada sulah. Goreng lagi selama lima minit.
4. Hidangkan dengan ayam goreng.

MI GORENG MAMAK



Bahan-bahan

200 gm mi – dicelur
Sedikit daging lembu (dihiris)
Sedikit daging ayam (dihiris)
3 ekor udang basah
Sedikit tauge
2 sudu besar cili kisar
3 ulas bawang putih – diketuk
1 sudu besar taucu
Sedikit sos tomato & sos cili
1 biji cili merah
Daun bawang & daun sup (dihiris)
Minyak masak & garam (dihiris)

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kualiti. Tumiskan bawang putih, cili kisar dan udang kering.
2. Masukkan taucu, udang, tauge, garam, tauhu, sedikit air dan sawi. Gaulkan hingga rata.
3. Akhir sekali, masukkan mihun dan goreng hingga rata.

MI KARI



Bahan-bahan

1 paket mi kuning
100 gm sawi
Sedikit tauge
2 biji telur rebus
2 biji cili merah
2 keping tauhu kering
7 biji fish ball
2 keping asam keeping
Minyak masak & garam

Bahan Kuah

Santan secukupnya
300 gm daging ayam
Sedikit udang kering-ditumbuk
500 gm kerang rebus
4 sudu besra serbuk rempah kari
4 ulas bawang putih (ditumbuk A)

Sedikit lengkuas (ditumbuk A)
1 sm halia (ditumbuk A)
2 biji kentang – direbus & dilecek

Cara membuat

1. Panaskan sedikit minyak masak dalam periuk. Tumiskan bahan (A) hingga berbau. Masukkan serbuk rempah kari, garam dan serbuk lada sulah. Masak hingga garing. Kemudian masukkan kentang, ayam, udang kering, fish ball, santan, kerang, dan air. Masak hingga mendidih.
2. Apabila menghidang, masukkan mi dan sayur-sayuran ke dalam mangkuk. Tuangkan kuah dan bubuhkan telur rebus.

MIHUN GORENG



Bahan-bahan

200 gm mi – dicelur
Sedikit daging lembu (dihiris)
Sedikit daging ayam (dihiris)
3 ekor udang basah
Sedikit tauge
2 sudu besar cili kisar
3 ulas bawang putih – diketuk
1 sudu besar taucu
Sedikit sos tomato & sos cili
1 biji cili merah
Daun bawang & daun sup
(dihiris)
Minyak masak & garam (dihiris)

Cara membuat

1. Panaskan minyak masak dalam kuali. Tumiskan bawang putih, cili kisar dan udang kering.
2. Masukkan taucu, udang, tauge, garam, tauhu, sedikit air dan sawi. Gaulkan hingga rata.
3. Akhir sekali, masukkan mihun dan goreng hingga rata.

LAKSA JOHOR



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Bahan-bahan

600 gm laksa basah
600 gm ikan tenggiri
1 sudu besar pes udang
Sedikit lengkuas
2 batang serai
4 ulas bawang merah
3 sudu besar cili kisar
1 liter stok ikan
Santan secukupnya
2 kuntum bung akantan
Telur rebus
Sedikit sambal belacan
2 tangkai daun kesum
2 keping asam keeping
Garam secukupnya

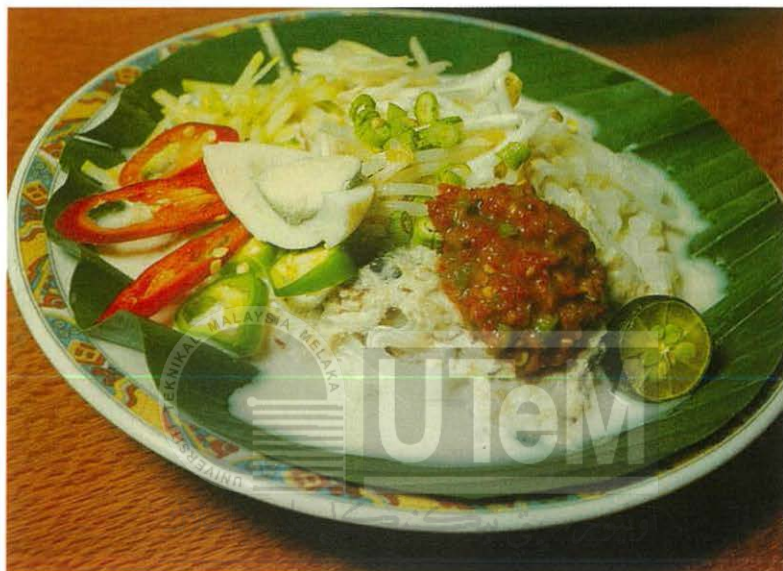
Sayuran dihiris:

1 biji timun
6 ulas bawang merah
Sedikit daun salad
1 kuntum bunga kantan
1 tangkai daun kesum
2 biji cili merah

Cara Membuat:

1. Ikan tenggiri direbus dan dikisar isinya hingga lumat.
2. Masak isi ikan dan semua bahan periuk. Masak hingga mendidih dan pekat. Tutupkan api.
3. Masukkan laksa dalam mangkuk. Tuangkan kuahnya.

LAKSA KELANTAN



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA

Bahan-bahan

600 gm laksa basah
600 gm ikan tenggiri
1 sudu besar pes udang
Sedikit lengkuas
2 batang serai
4 ulas bawang merah
3 sudu besar cili kisar
1 liter stok ikan
Santan secukupnya
2 kuntum bung akantan
Telur rebus
Sedikit sambal belacan
2 tangkai daun kesum
2 keping asam keeping
Garam secukupnya
1 biji timun

6 ulas bawang merah
Sedikit daun salad
1 kuntum bunga kantan
1 tangkai daun kesum
2 biji cili merah

Cara Membuat:

Ikan tenggiri direbus dan dikisar isinya hingga lumat. Masak isi ikan dan semua bahan peruk. Masak hingg mendidih dan pekat. Tutupkan api. Masukkan laksa dalam mangkuk. Tuangkan kuahnya. Bubuhkan sayur-sayuran diatasnya. Hidangkan dengan sambal belacan, telur rebus dna limau kasturi.

LAKSA PENANG



Bahan (a)

- 1 paket laksa basah
- 300gm ikan kembung / sardine
- 3 batang serai – diketuk
- 1 senduk cili kisar
- 1 batang bunga kantan – dihiris
- 1 sudu besar pes udang
- 2 keping asam keeping
- 2 tangkai daun kesum
- 2 liter stok ikan
- Garam secukupnya

Bahan (b) dihiris:

- 1 biji timun
- 3 biji cili merah
- Sedikit daun salad
- Sedikit daun pudina
- 5 biji limau nipis
- 5 biji telur rebus

Cara membuat:

1. Satukan semua bahan (A) (kecuali laksa) dalam periuk. Masak hingga mendidih.
2. Apabila menghidang, masukkan laksa ke dalam mangkuk. Tuangkan kuah dan bubuhkan sayur-sayuran, telur rebus dan limau nipis.



KANTONIS KUETEOW

Bahan A:

- 10gm daging lembu - dipotong nipis
- 10 gm sotong putih - dipotong nipis
- 10 gm fish ball
- 10 gm fish cake
- 1 ulas bawang putih - dihiris nipis
- 3 ekor udang saiz sederhana - dikupas kulit

Bahan B

- 2 cawan air
- 2 sudu makan sos tiram
- 2 sudu makan kicap cair
- 3 sudu makan tepung jagung (dibancuh dgn air)
- 1 biji telur

Bahan hiasan:

- Daun bawang
- Cili merah - dihiris nipis

Cara membuat:

1. Kuetiau digoreng dgn sedikit minyak bijan hingga masak dan asingkan dlm pinggan hidangan.
2. Tumis bahan A hingga masak.
3. Masukkan Bahan B. Biarkan hingga mendidih dan masukkan air tepung jagung dan kacau hingga pekat.
4. Pecahkan telur dan kacau selalu.
5. Apabila masak tuangkan di atas kuetiau yg telah diasingkan tadi. Taburkan bahan hiasan.





MEE BASAH KUNG FU

Bahan-bahan

1. 500 gram mee kuning / mee tiow
2. 2 batang sawi
3. 2 kelopak kubis panjang
4. 2 biji tomato
5. Sedikit daun sup & daun bawang (dihiris halus)
6. 2 biji cili merah
7. 1 sudu tepung jagung
8. 5 ulas bawang putih
9. 1 sudu serbuk lada sulah
10. Sedikit bawang goreng
11. Garam secukup rasa
12. Sedikit kicap / sos tiram
13. Daging ayam dipotong kecil

Cara membuat:

Tumbuk bawang putih lalu tumis bersama ayam yang telah dibersihkan. Masukkan sedikit lada sulah. Apabila daging ayam telah masak masukkan 1 cawan air , sos tiram dan garam.

Masukkan sayur yang telah dipotong. Kemudian tepung jagung yang telah dicairkan supaya menjadi pekat. Masukkan mee kuning / mee tiow, tomato yang dipotong 2.

Akhir sekali angkat masakan tadi dan taburkan bawang goreng, daun sup, daun bawang serta cili merah yang di hiris halus sebagai hidangan. Masakan sedia di hidang.



MEE REBUS

Bahan-bahan

2 kilo mee kuning, dicelur
1/2 kilo daging, dihiris halus
ataupun tetel
4 biji keledak, direbus dan dikisar
1 cawan tauchu, dicuci dan dikisar
3 ulas bawang putih, dikisar
3 biji bawang merah, dikisar
1 inci halia, dikisar
1/2 cawan udang kering, dikisar
3 batang serai, dititik
1 inci lengkuas, dititik
5 sudu makan rempah kari daging
garam, gula dan serbuk perasa
secukupnya
minyak untuk menumis

Bahan Taburan Tepung Udang Kering

1/2 cawan udang kering, dikisar
80g tepung gandum
¼ camt serbuk kunyit
garam
air secukupnya
minyak untuk menggoreng

Bahan Hiasan

tahu yang digoreng, dipotong kecil
daun sup, dimayang
bawang goreng
telur rebus, dibelah dua
lada hijau, dipotong bulat
taugeh, dicelur
limau kasturi, dibelah dua

Cara membuat:

Cara-cara untuk Tepung Udang Kering

Campurkan kesemua bahan-bahan dan gaul rata. Cara menggoreng ada teknik sikit. Bancuhan tepung direnjis pada minyak dan goreng adunan sehingga garing. Angkat dan toskan. Minyak kena banyak untuk menggoreng tepung ini.

Panaskan minyak dalam periuk. Masukkan serai dan lengkuas yang telah dititik. Kemudian tumis bawang putih, bawang merah, halia dan udang kering yang telah dikisar hingga naik bau. Masukkan rimpang kari, kacang, kemudian masukkan tauchu dan keledak yang telah dikisar bersama dengan daging. (selalu tauchu dan keledak yang dikisar kita letakkan air untuk senang dikisar) jadi tak payah tambah air takut kuahnya tak pekat. Masukkan garam, gula dan serbuk perasa. Hidangkan mee yang telah dicelur bersama taugeh. Tuangkan kuahnya dan kemudian hiaskan dengan tahu goreng, daun sup, bawang goreng, telur rebus, lada hijau, limau kasturi dan tak lupa juga taburan tepung udang kering.



MEE TOMATO

Bahan-bahan A

Sedikit ubi keledak dibuang dan rebus hingga empuk.- diblender (simpan air rebusannya)

1 mangkok cili kering (diblender)

Sos tomato

3 batang serai (dititik)

1 ulas bawang putih

1/2 inci halia

3 biji bawang besar

Bahan-bahan B:

Sedikit daging yang di siang daging atau isi ayam yang dipotong kecil
Sedikit fish ball & fishkek

Cara membuat:

Panas minyak dan tumiskan bawang hingga naik bau dan masukkan cilli kering serta serai. Bila cili sudah garing, masukkan daging dan sedikit air. Biar daging empuk, masukkan fish kek & fish ball.

Masukkan keledak yang telah diblender, sos tomato dan garam secukup rasa. Bila sudah masak bolehlah dimakan bersama mee atau spaghetti.

Untuk hiasan:

Sawi yang telah di celur, taugeh celur, tahu.

Telur rebus





SPAGHETTI MALAYSIA

Bahan-bahan

- 1 paket daging cincang
- 1 tin cendawan butang (hiris nipis)
- 1 batang karet (didadu)
- 5 biji tomato
- 2 biji bawang besar (didadu)
- 1/2 tintomato puree
- 1 biji cili Capsicum (didadu)
- Sedikit jus lemon
- Sedikit cili merah, bawang merah dan bawang putih.

Cara membuat:

Mula-mula celur buah tomato, kelar sedikit kulitnya supaya mudah di buang kulit sebelum di blender. Bila kulit tomat dah terangkat keluarkan dan buang kulitnya yang nipis itu. Masukkan tomato tadi ke dalam blender dan kisar bersama cili merah terpulung kalau nak pedas bolehlah di lebihkan cili. Tumiskan bawang2 tadi dan masukkan daging kisar yang sudah dicuci & ditoskan. Masukkan tomato yang sudah dikisar bersama semua bahan2 sayuran lain. Masukkan juga tomato puri dan perlahankan api. Biarkan mendidih sebentar. Kalau hendak sedap dan sedikit pedas bolehlah dicampurkan Sos Cili Salsa dan sedikit serbuk lada hitam. Tambahkan sedikit garam, gula secukup rasa dan sebelum diangkat perahkan sedikit jus lemon ke dalam sos tersebut.

Cara memasak spaghetti:

Celurkan satu paket spaghetti biarkan mendidih selama masa yang dicatit pada pembungkus spaghetti. Bila sudah lembut keluarkan dan tos. Jangan lupa menggaul sedikit marjerin pada sphagheti agar tidak melekat, atau pun boleh juga gunakan minyak zaitun.



ANIE'S NASI AYAM

Bahan-bahan:

Beras ikut sukatan yang perlu

1 ekor ayam (di potong 4 atau 8)
1 batangserai
2 inci halia
5 ulas bawang merah
4 ulas bawang putih
Sedikit madu, kicap manis dan kicap masin.
Sedikit kulit kayu manis, bunga cengkih, buah pelaga dan bunga lawang.
Kiub pati ayam.

Tomato, salad, dan daun bawang dan bawang goreng untuk hiasan.
Garam secukup rasa.

Cara membuat sup ayam:

Sebelum memasak nasi sediakan dahulu sup ayam. Ayam yang telah di potong 4 atau lapan di bersihkan. Kalau boleh ambil leher dan kepak ayam, dipotong kecil sebagai perencah sup. Panaskan minyak dan tumiskan bawang merah, bawang putih & halia yang telah dikisar bersama rempah tumis sup. Masukkan kepingan kecil ayam yang hendak di buat perencah. Tambahkan air secukupnya. Mengikut sukatan 2 kali ganda sukatan beras. Masukkan sedikit garam. Bila sup mula mendidih, celupkan potongan ayam tadi sekejap sahaja dan keluar & toskan.

Ayam yang telah ditoskan digaul bersama sedikit madu dan kicap manis dan dibiarkan kering sebentar. Bila sudah kering goreng dengan menggunakan minyak yang banyak. Jangan terlalu lama menggoreng kerana dikuatiri isi ayam akan menjadi kering dan keras. Apabila menghidang sup, jangan lupa taburkan sedikit daun bawang dan barang goreng.

Cara membuat nasi:

Beras dibasuh dan ditoskan. Gaulkan beras tadi dengan sedikit minyak bijan untuk menyedapkannya. Panaskan sedikit minyak bersama marjerin ke dalam periuk. Masukkan sedikit lemak ayam yang diambil ketika mencuci ayam tadi. Bila sudah panas, tumiskan bawang yang dikisar bersama halia dan serai. Kemudian masukkan beras yang telah ditos tadi. Gaul dan goreng sebentar beras tersebut. Bila air nya dah kering masukkan sup kedalam beras mengikut sukatan. Masukkan



ANIE'S NASI AYAM

satu ketul kiub ayam dan sedikit garam. Tutup periuk letrik tersebut & biarkan masak.

Bahan kicap ayam:

- 5 sudu sos tiram
- 2 sudu kicap masin
- 3 sudu kicap manis
- 5 ulas bawang merah dimayang.

Bancuh sos tiram dan kicap masin serta kicap manis di dalam mangkok. Bawang yang telah dimayang di goreng bersama sedikit minyak. Bila sudah naik bau, masukkan minyak bawang tadi ke dalam sos tiram yang sudah di bancuh dan tutup mangkok tersebut supaya baunya meresap.

Bahan kuah cili:

- 5-7 biji cili merah
- 3 biji bawang putih
- 1 inci halia.
- Sedikit garam dan gula.



اونيورسيوتي تیکنیکل ملیسيا مالاکا

Bahan tersebut diblender bersama sup yang telah dimasak tadi. Keluarkan dan rasa. Hidangkan nasi bersama ayam yang telah dicincang beserta salad dan tomato sebagai hiasan.



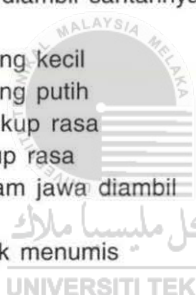
PAJERI JANTUNG PISANG

Bahan-bahan

1 biji jantung pisang (direbus terlebih dahulu) dan dipotong sederhana kecil
1 sudu makan ketumbar
1 sudu makan lada manis
50-gram lada kering
1 biji kelapa diambil santannya
300 ml air
5 ulas bawang kecil
3 ulas bawang putih
Garam secukup rasa
Gula secukup rasa
60-gram asam jawa diambil airnya
Minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. Goreng terlebih dahulu lada kering tanpa minyak sehingga sedikit garing.
2. Kemudian goreng tanpa minyak ketumbar dan lada manis sehingga kuning sedikit.
3. Kisarkan lada kering, lada manis, ketumbar, bawang kecil, bawang putih dengan sedikit air.
4. Tumiskan bahan-bahan di atas dengan minyak sehingga naik baunya.
5. Masukkan air, air asam jawa dan juga jantung pisang tadi.
6. Tambahkan garam, gula dan santan.
7. Tunggu sehingga mendidih dan sedia untuk dihidang.





TALAM LAUK UDANG

Bahan-bahan

300-gram udang sederhana
besar
1 biji kelapa diambil santannya
1 ikat daun bawang (dihiris)
4 biji cili merah hidup (dihiris)
4 labu bawang besar dipotong
mayang
500-gram tepung gandum
Garam secukup rasa
200 ml air

Cara Membuat

1. Masukkan tepung ke dalam bekas, tambahkan air dan kacau.
2. Kisarkan adunan tepung tadi supaya ianya halus, tidak berketul-ketul.
3. Keluarkan dan masukkan kedalam bekas lain.
4. Masukkan udang, bawang besar, daun bawang, cili hidup.
5. Tambahkan santan dan garam.
6. Sediakan loyang dan masukkan bahan tersebut
7. Kukus sehingga masak dan sedia untuk dihidang

* Sesuai dimakan dengan kuah kacang atau sos cili



SAMBAL SARDIN BINJAI ISTIMEWA

Bahan-bahan

1 tin sardin sederhana besar
60 gram asam jawa diambil
airnya
30 gram lada kering - dikisar
4 biji bawang kecil - dikisar
2 biji bawang putih - dikisar
1 biji binjai dihiris sederhana
Garam secukup rasa
1 sudu teh gula
Sedikit minyak untuk menumis

Cara Membuat

1. Panaskan minyak dan tumiskan bawang putih, bawang kecil dan lada yang dikisar sehingga naik baunya.
2. Masukkan sardin dan air asam jawa .
3. Masukkan garam dan gula
4. Tambahkan hirisan binjai dan tunggu sehingga masak.





KUPANG MASAK BEREMPAH

Bahan-bahan

300 gram kupang yang telah direbus
1 sudu makan lada manis
1 sudu makan ketumbar
2 sudu makan rempah kari daging
30 gram lada kering
4 biji bawang kecil
3 biji bawang putih
60 gram air asam jawa
1 biji santan kelapa
Garam secukup rasa
200 ml air

Cara Membuat

1. Kisarkan lada manis, ketumbar, bawang kecil, bawang putih dan cili kering dengan sedikit air.
2. Campurkan bahan tadi dengan rempah kari daging
3. Tumiskan dengan minyak sehingga naik bau.
4. Masukkan kupang yang telah direbus.
5. Tambahkan santan, air dan garam
6. Biarkan hingga mendidih dan sedia untuk dihidang

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA



SHABSUKA (masakan Arab)

Bahan-bahan

- 1 kilo daging cincang, digoreng tanpa minyak
- 2 biji bawang besar, dihiris
- 1 cawan lada kering kisar
- 3 sudu makan minyak sapi
- 3 sudu makan minyak sayuran
- 1 botol sos tomato Maggi
- 1/2 botol sos cili Maggi
- 1 tin sedang tomato puree
- 6 biji tomato, dipotong dadu
- 3 biji bawang besar, dipotong dadu
- 30 sen daun ketumbar
- 20 sen daun pudina
- 4 - 5 cawan air
- 1 1/2 cawan bawang goreng
- 1 paket sayur campuran (mixed vegetables)
- gula secukup rasa
- garam secukup rasa
- ajinomoto (jika mahu)

Bahan untuk dikisar

- 6 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 4 sudu makan jintan halus
- 2 - 3 sudu makan lada hitam
- 3 biji bawang besar
- 1/2 inci kayu manis
- 2 sudu makan lada putih

Bahan Hiasan

- 6 biji telur, digoreng buat mata lembu setengah masak kuningnya

Cara Membuat

- 1) Panaskan minyak, tumis bawang yang dihiris sehingga wangi. Masukkan lada kering kisar tumis hingga garing dan naik bau. Kemudian masukkan bahankisar, tomato puree, tomato sos dan cili sos. Gaul rata. Masukkan garam, gula dan ajinomoto secukup rasa.
- 2) Masukkan daging yang telah digoreng tanpa minyak, tomato dan bawang yang telah didadu, sayur campuran dan masukkan air. Masak sehingga mendidih dengan api sederhana.
- 3) Akhir sekali masukkan daun ketumbar, daun pudina dan bawang goreng. Gaul rata dan matikan api.

Cara Menghidang

Sendukkan shabsuka ke mangkuk dan letakkan sebiji telur mata lembu yang telah digoreng setengah masak atasnya. Ia selalu dimakan bersama roti perancis.

Nota: Shabsuka haruslah tidak terlalu cair atau terlalu pekat. Kalau cair boleh tambahkan sedikit lagi bawang goreng untuk memekatkan kuahnya.



BAMIA DAGING

Bahan-bahan

3 kilo daging kambing/ lembu,
potong ikut citarasa

1 liter air

1 paket rempah kari daging
babas

7 biji bawang besar, dihiris

1 paket bawang goreng (yang
dah siap punya)

1 tin sedang tomato puree

7 biji tomato, potong 6

10 biji lada hijau

1 paket tairu/ 1 container kecil
plain yoghurt (gunakan salah
satu)

1 tin susu cair

sedikit bunga pelaga, bunga
cengkih, bunga lawang dan kayu
manis

4 sudu besar minyak sapi

4 sudu besar minyak sayuran

50 sen daun ketumbar

50 sen daun pudina

garam secukup rasa

ajinomoto (jika suka)

Bahan untuk Dikisar

10 ulas bawang putih

2 inci halia

5 biji bawang besar

Bahan Hiasan

30 batang sedang lady fingers
(direbus)

Cara Membuat

Resipi ini paling senang. Semua dimasukkan kedalam kuili/periuk kecuali bawang goreng dan lady fingers yang telah direbus tadi. Masak dengan api sederhana selama 2 jam perlu dikacau selalu agar dasar periuk tidak berkerak, sehingga dagingnya empuk. Kalau belum empuk boleh tambah sedikit air. Bila daging telah empuk boleh dimasukkan bawang goreng, kacau rata dan siap untuk dihidangkan.

Cara untuk menghidang

Sendukkan bamia kedalam pinggan, letakkan 2 batang ladyfingers yang telah direbus dan hidangkan bersama roti gardenia/ roti perancis/ roti jala/ roti naan. Cepati pun sodap. Tapi Bamia daging ini harus ada lauk sampingannya iaitu Rojak Salad, seperti lettuce, hirisan bawang besar, tomato yang dipotong bulat, telur rebus yang dipotong bulat dan dituang sos kacang atau sos tomato diatasnya, baru ia sempurna.



KACANG PHOOL

Bahan-bahan

6 -7 tin kacang phool/ kacang parang, 4 tin blender kasar + 3 tin diramas supaya ia sedikit berbiji-biji

5 sudu makan minyak sayuran

3 sudu makan rempah kari

daging babas

1 sudu makan serbuk lada putih

2 ringgit daging cincang, digoreng tanpa minyak

Bahan untuk kisar

1 sudu makan jintan halus

1/2 sudu makan jintan kasar

2 biji bawang besar

1 inci halia

4 biji bawang putih

1 cawan lada kering kisar

Bahan Hiasan

6 biji telur, digoreng buat mata lembu setengah masak

2 biji bawang besar, didadu

4 batang lada hijau, dipotong serong

20 sen limau kasturi

1 tin minyak sapi, dicairkan

Cara Membuat

Panaskan minyak sayuran, tumis lada kering kisar sehingga wangi.

Kemudian

masukkan bahan kisar dan masak sehingga ia naik bau.

Masukkan rempah kari daging, serbuk lada

putih, daging cincang, kacang phool yang telah dimesin kasar

dan juga diramas. Masukkan garam dan ajinomoto (jika suka).

Kalau terlalu pekat boleh tambah sedikit air. Jangan terlalu banyak

nanti cair. Bila sudah mendidih, sudah sedia untuk dihidangkan.

Cara Menghidang

Sendukkan kacang phool

kedalam pinggan. Ambil satu

sudu makan minyak sapi yang

telah dicairkan tuangkan atas

kacang phool. Ini untuk

membangkitkan dan juga

menyedapkan kacang phool.

Taburkan sedikit bawang yang

telah didadu, hirisan cili hijau

dan sebutir telur goreng. Limau

kasturi letakkan ditepi. Sesuai

dihidangkan dengan roti

perancis.



SPAGHETTI ALA MALAYSIA

Bahan-bahan

Satu paket spaghetti (dicelur)
Parmesan Cheese (untuk ditaburkan)

Bahan-bahan untuk kuah spaghetti:

1. Minyak untuk menumis
2. Enam ulas bawang putih (ditumbuk atau blend)
3. Satu biji bawang besar (dipotong dadu)
4. Satu sudu besar cili boh
5. Satu sudu besar serbuk jintan manis
6. Satu sudu besar serbuk jintan putih
7. Satu tin besar tomato puree
8. Tiga sudu besar Mixed Herbs (ada dijual dalam botol)
9. 500 gm daging kisar (lembu, ayam atau kambing ikut suka)
10. Satu biji tomato (dipotong dadu)
11. Dua batang carrot yang agak besar (dipotong ikut suka)
12. Sepuluh biji cendawan butang (fresh) atau satu tin cendawan butang (dihiris)
13. Tiga sudu besar gula
14. Garam dan ajinomoto secukup rasa
15. Air secukupnya

Cara Membuat

Tumiskan bahan 1-6 sehingga naik minyak. Masukkan daging, tomato puree dan mixed herbs serta satu mangkuk air. Setelah sebatu masukkan bahan-bahan yang selebihnya dan tambah air ikut kepekatan yang diinginkan. Sebelum dihidangkan, tabur parmesan cheese di atas kuah setiap hidangan.



MEE BASAH KUNG FU

Bahan-bahan

1. 500 gram mee kuning / mee tiow
2. 2 batang sawi
3. 2 kelopak kubis panjang
4. 2 biji tomato
5. Sedikit daun sup & daun bawang (dihiris halus)
6. 2 biji cili merah
7. 1 sudu tepung jagung
8. 5 ulas bawang putih
9. 1 sudu serbuk lada sulah
10. Sedikit bawang goreng
11. Garam secukup rasa
12. Sedikit kicap / sos tiram
13. Daging ayam dipotong kecil

Cara Membuat

Tumbuk bawang putih lalu tumis bersama ayam yang telah dibersihkan. Masukkan sedikit lada sulah. Apabila daging ayam telah masak masukkan 1 cawan air, sos tiram dan garam.

Masukkan sayur yang telah dipotong. Kemudian tepung jagung yang telah dicairkan supaya menjadi pekat. Masukkan mee kuning / mee tiow, tomato yang dipotong 2.

Akhir sekali angkat masakan tadi dan taburkan bawang goreng, daun sup, daun bawang serta cili merah yang di hiris halus sebagai hidangan. Masakan sedia di hidang.



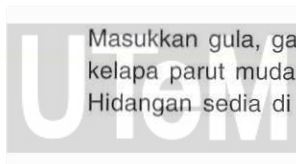
PENCOK MANGGA MULIA

Bahan-bahan

1. 5 biji buah mangga muda
2. 2 batang bunga kantan
3. 2 biji bawang besar
4. 1 cawan kelapa parut muda
5. 1 cawan gula pasir
6. 2 biji cili merah
7. Garam secukup rasa

Cara Membuat

Kupas kulit buah mangga, basuh dan di racik (hiris) halus. 2 biji bawang besar dan bunga kantan di hiris halus dan di mayang. Hiris cili merah. Campurkan ke semua bahan-bahan yang dihiris ke dalam bekas dan digaul serata.



Masukkan gula, garam dan kelapa parut muda dan gaulkan. Hidangan sedia di hidang.

اونيورسي تيكنيكل مليسيا ملاك

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA



NANGKA AYAM BERCI LI PADI

Bahan-bahan

1. 4 keping nangka muda (dibuang kulit)
2. ½ daging ayam (dipotong kecil)
3. 100 gram cili padi
4. 3 ulas bawang merah
5. 2 batang serai
6. 2 sudu kerisik
7. 1 helai daun kunyit
8. 1 inci kunyit hidup
9. 1 ½ biji santan kelapa
10. 1 keping asam gelugur
11. Serbuk perasa

Cara Membuat

Celurkan isi nangka ke dalam air panas dan tos. Tumbuk atau mesin halus cili padi, bawang merah, serai dan kunyit hidup. Tumis bahan-bahan yang di mesin / tumbuk dengan sedikit minyak dan masukkan daging ayam. Kemudian masukkan kerisik dan digaul rata bersama nangka.

Kemudian masukkan santan dan kacau hingga mendidih. Pastikan santan sentiasa di kacau agar tidak bertahi. Masukkan garam, asam gelugur dan serbuk perasa. Setelah santan naik minyak sedikit taburkan daun kunyit yang dihiris halus. Angkat masakan dan sedia untuk di hidang.



DAGING GERANG ASAM

Bahan-bahan

1. 1 kilo daging
2. 2 batang sayur sawi
3. 3 sendok cili giling
4. 1 inci halia
5. 5 ulas bawang merah
6. 4 ulas bawang putih
7. 1 sudu serbuk jintan putih
8. 1 sudu kecil serbuk lada hitam
9. 3 batang serai
10. 2 inci lengkuas
11. 3 helai daun limau perut
12. 4 sudu kerisik
13. Sedikit belacan dan kunyit
14. Sedikit asam jawa
15. Garam secukup rasa

Cara Membuat

Daging dihiris kecil, di bersih dan ditos. Halia, bawang merah dan bawang putih di tumbuk separuh halus. Panaskan minyak untuk menumis bawang merah, putih dan halia bersama cili giling hingga garing dan masukkan serbuk lada hitam dan serbuk jintan putih. Kacau hingga sehati dan masukkan daging serta kerisik. Ditambah air secukupnya.

Apabila daging telah empuk masukkan air asam dan garam secukup rasa. Setelah mendidih masukkan sayur sawi dan daun limau perut. Kecilkan api masakan hingga naik minyak dan masakan sedia di hidang.



ROLADE TAHU ISI SOSIJ ATAU WORTEL (CARROT)

Bahan-bahan

500 gram tahu putih, lumatkan,
peras dan buang airnya
10 buah bakso ikan (meat balls),
potong dadu
5 butir bawang merah, iris tipis
1/4 butir kelapa agak muda, parut
memanjang
1 sudu kecil garam
2 butir telur
daun pisang

Cara Membuat

- 1 Campurkan tahu, bakso ikan, bawang merah, kelapa parut, garam, dan telur. Aduk rata. Bentang daun pisang.
- 2 Taruh adonan tahu di atasnya. Masukkan di tengahnya sosij atau wortel (carrot). Gulung rapi dan padat. Semat kedua ujungnya dengan lidi.
- 3 Kukus (steam) tahu selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. Potong-potong, goreng sebentar, dan hidangkan.
- 4 Rolade ini sedap dimakan sebagai lauk nasi atau dimakan sebagai teman minum sore hari dengan chili padi



UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA
UNIVERSITY OF TECHNOLOGY MALAYSIA MELAKA



**RESEPI SELERA
SAJIAN BAKUTeM**

اونيورسيتي تيكنيكل مليسيا ملاك

UNIVERSITI TEKNIKAL MALAYSIA MELAKA



Penerbit Universiti
Universiti Teknikal Malaysia Melaka

ISBN 978-983-2948-



9 789832 948201

