

100 RESEPI MASAKAN KUIH-MUIH MALAYSIA



Prakata

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Terima kasih kerana membeli *e-book* '**100 Resepi Kuih-muih Malaysia**'. Resepi-resepi yang terdapat di dalam *e-book* ini adalah kompilasi resepi masakan halal dari seluruh Malaysia daripada pelbagai sumber.

Tujuan *e-book* ini diterbitkan adalah sebagai bahan rujukan dalam Bahasa Melayu untuk para pembaca terutamanya kepada yang gemar mencuba resepi pelbagai masakan kuih-muih. Kuih-muih yang disajikan didalam *e-book* ini sesuai untuk dijamah pada minum pagi atau minum petang. Kesemua resepi yang ada menggunakan bahan-bahan yang halal dan mudah didapati di pasaraya-pasaraya seluruh Malaysia.

Di dalam *e-book* ini terdapat 100 resepi kuih-muih Malaysia yang disampaikan secara mudah untuk disediakan. Diharapkan anda berpuas hati dengan penyampaian *e-book* ini.

Selamat mencuba dan menikmati kelazatan kuih-muih tempatan.

~Wan Norizan bt Hj. Abdul Hamid~

<http://www.freewebs.com/onenoreason/>

November 2006

Kandungan

| No. | Tajuk | M/s | No. | Tajuk | M/s |
|-----|----------------------------|-----|-----|--------------------------|-----|
| 1 | Abuk-Abuk | 5 | 42 | Kaswi | 46 |
| 2 | Agar-Agar Santan | 6 | 43 | Keria | 47 |
| 3 | Apam Balik | 7 | 44 | Koci | 48 |
| 4 | Apam Gula H Angus | 8 | 45 | Koci Labu | 49 |
| 5 | Apam Pisang Coklat | 9 | 46 | Kuih Bom | 50 |
| 6 | Apam Tapai Tepung Beras | 10 | 47 | Kuih Gulung (Ketayap) | 51 |
| 7 | Apam Seri Ayu | 11 | 48 | Kuih Jagung | 52 |
| 8 | Badak Berendam | 12 | 49 | Kuih Lapis | 53 |
| 9 | Bebola Ubi Keledek | 13 | 50 | Kuih Lapis Batik | 54 |
| 10 | Bingka Bakar | 14 | 51 | Kuih Lapis Coklat Jagung | 55 |
| 11 | Bingka Jagung | 15 | 52 | Kuih Lapis Keladi | 56 |
| 12 | Bingka Kastad | 16 | 53 | Kuih Sagu | 57 |
| 13 | Bingka Kukus | 17 | 54 | Lempeng Coklat | 58 |
| 14 | Bingka Tepung Beras | 18 | 55 | Lempeng Pisang | 59 |
| 15 | Bingka Tepung Gandum | 19 | 56 | Lepat Jagung | 60 |
| 16 | Bingka Ubi | 20 | 57 | Lepat Labu | 61 |
| 17 | Buah Bidara | 21 | 58 | Lepat Pisang | 62 |
| 18 | Buah Gomak | 22 | 59 | Lompang | 63 |
| 19 | Buah Melaka | 23 | 60 | Lompang Berlauk | 64 |
| 20 | Burger Malaysia | 24 | 61 | Lompat Tikam | 65 |
| 21 | Cakoi | 25 | 62 | Lopes | 66 |
| 22 | Cara | 26 | 63 | Nagasari | 67 |
| 23 | Cara Berlauk | 27 | 64 | Pai Tee | 68 |
| 24 | Cek Mek Molek | 28 | 65 | Pau Goreng | 69 |
| 25 | Cucur Badak | 29 | 66 | Pau Kukus | 70 |
| 26 | Cucur Berperisa | 30 | 67 | Pizza Mini | 71 |
| 27 | Cucur Durian | 31 | 68 | Popia Goreng | 72 |
| 28 | Cucur Ikan Bilis | 32 | 69 | Puding Gula H Angus | 73 |
| 29 | Cucur Jagung Bersama Udang | 33 | 70 | Puding Roti | 74 |
| 30 | Cucur Karya Pedas | 34 | 71 | Puding Roti Coklat | 75 |
| 31 | Cucur Lemak Manis | 35 | 72 | Pulut Berinti | 76 |
| 32 | Cucur Nestum | 36 | 73 | Pulut Panggang | 77 |
| 33 | Cucur Pisang | 37 | 74 | Pulut Serunding | 78 |
| 34 | Cucur Udang | 38 | 75 | Puteri Bersiram | 79 |
| 35 | Donat | 39 | 76 | Putu Bambu | 80 |
| 36 | Getas | 40 | 77 | Roti Jala | 81 |
| 37 | Jongkong | 41 | 78 | Roti John | 82 |
| 38 | Jongkong Kelapa Muda | 42 | 79 | Samosa | 83 |
| 39 | Karipap | 43 | 80 | Samosa Sayuran | 84 |
| 40 | Karipap Mudah | 44 | 81 | Seri Muka | 85 |
| 41 | Kasturi (Kuih Kacang) | 45 | 82 | Seri Muka Durian | 86 |

100 RESEPI MASAKAN KUIH-MUIH MALAYSIA

| No. | Tajuk | M/s | No. | Tajuk | M/s |
|-----|--------------------|-----|-----|----------------|-----|
| 83 | Som-Som | 87 | 92 | Talam Keledek | 96 |
| 84 | Tahu Sumbat | 88 | 93 | Talam Nangka | 97 |
| 85 | Tako | 89 | 94 | TalamPisang | 98 |
| 86 | Talam (Hijau) | 90 | 95 | Talam Suji | 99 |
| 87 | Talam Berlauk | 91 | 96 | Talam Ubi | 100 |
| 88 | Talam Jagung | 92 | 97 | Tat Telur | 101 |
| 89 | Talam Kacang Hijau | 93 | 98 | Tepung Bungkus | 102 |
| 90 | Talam Kacang Merah | 94 | 99 | Tepung Pelita | 103 |
| 91 | Talam Keladi | 95 | 100 | Wajik | 104 |

1. ABUK-ABUK

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

2. AGAR-AGAR SANTAN

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

3. APAM BALIK

Bahan-bahan :

Bahan untuk kulit

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) ½ cawan gula
- 3) ½ sudu kecil soda bikarbonat
- 4) 1 sudu kecil pewarna kuning
- 5) 1 biji telur
- 6) 1 ½ cawan air
- 7) ½ sudu teh serbuk penaik

Bahan taburan

- 1) Sedikit mentega
- 2) 1 cawan kacang tanah (dimesin)
- 3) 1 tin jagung manis
- 4) ½ cawan coklat urai
- 5) ½ cawan gula pasir

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

4. APAM GULA HANGUS

Bahan-bahan :

- 1) 1 gelas gula
 - 2) ½ gelas air
 - 3) ½ gelas gula
 - 4) 3 biji telur
 - 5) 1 gelas santan atau susu segar
 - 6) 2 ½ gelas tepung gandum
 - 7) 2 sudu teh soda bikarbonat
- (cairkan gula di dalam kuah dengan api yang kecil sehingga kekuning-kuningan)
- } ayak bersama

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

5. APAM PISANG COKLAT

Bahan-Bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

6. APAM TAPAI TEPUNG BERAS

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tapai pulut
- 2) 500 gram tepung beras
- 3) 2 cawan gula
- 4) 4 cawan air
- 5) 1 bungkus garam eno (pelega kembung perut)
- 6) ½ sudu teh pewarna (jika perlu)
- 7) 1 biji kelapa muda parut (ambil putih sahaja)
- 8) 1 sudu teh garam

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

7. APAM SERI AYU

Bahan-bahan

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

8. BADAK BERENDAM

Bahan-bahan :

- 1) ½ bungkus tepung pulut
- 2) 8 helai daun pandan (kisar dan perah patinya)
- 3) ½ biji kelapa parut (untuk dibuat inti)
- 4) 3 cawan santan
- 5) 1 cawan gula merah
- 6) 1 cawan air
- 7) 1 sudu teh garam

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

9. BEBOLA UBI KELEDEK

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

10. BINGKA BAKAR

Bahan-bahan :

- 1) 6 biji telur
- 2) 1 tin susu cair
- 3) 2 tin air
- 4) 4 cawan tepung gandum
- 5) 2 cawan gula pasir
- 6) ½ cawan jus pandan
- 7) ½ cawan bijan (goreng tanpa minyak)

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

11. BINGKA JAGUNG

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

12. BINGKA KASTAD

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) ½ cawan tepung kastad
- 3) 2 biji telur
- 4) 1 cawan gula pasir
- 5) ½ cawan marjerin (cairkan)
- 6) 410 ml susu sejat
- 7) 4 cawan jus pandan
- 8) ½ sudu teh pewarna hijau
- 9) ½ cawan bijan (goreng tanpa minyak)

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

13. BINGKA KUKUS

Bahan-bahan :

- 1) 1 cawan air
- 2) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam
- 3) 2 cawan ubi kayu parut
- 4) $\frac{1}{2}$ biji kelapa parut
- 5) $\frac{1}{2}$ sudu teh pewarna merah

Bahan sira :

- 1) $\frac{1}{2}$ cawan air
- 2) 1 keping gula melaka (hancurkan)
- 3) 1 helai daun pandan, disimpulkan

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

14. BINGKA TEPUNG BERAS

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

15. BINGKA TEPUNG GANDUM

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

16. BINGKA UBI

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

17. BUAH BIDARA

Bahan-bahan :

Untuk inti :

- 1) ½ cawan gula merah
- 2) ¾ cawan gula putih
- 3) 2 cawan kelapa parut muda
- 4) 2 - 3 sudu makan tepung gandum
- 5) 2 helai daun pandan

Untuk kuih :

- 1) 1 cawan tepung gandum
- 2) Inti kelapa secukupnya
- 3) 2 cawan isi keledak (rebus dan lecek)
- 4) ½ biji kelapa parut (putih sahaja)

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk kuih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

18. BUAH GOMAK

Bahan-bahan :

Untuk tepung kacang hijau:

- 1) 500 gram kacang hijau

Untuk inti:

- 1) 1 biji kelapa parut
- 2) 1 keping gula melaka
(hancurkan)
- 3) 200 gram gula merah
- 4) ½ cawan air

Untuk doh:

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 2 cawan tepung kacang hijau
- 3) Air secukupnya

Cara :

Untuk tepung kacang hijau:

- 1) Kacang hijau dibuang kulit, dibasuh dan ditoskan.
- 2) Goreng tanpa minyak sehingga kemerahan.
- 3) Sejukkan dan mesin sehingga halus. Kemudian diayak.

Untuk inti:

- 1) Didihkan air, masukkan gula merah dan gula melaka. Kacau hingga gula larut.
- 2) Masukkan kelapa parut, kacau rata. Tutup api dan ketepikan.

Untuk buat buah gomak:

- 1) Bancuh tepung pulut dengan air sedikit demi sedikit sehingga sehati. Masak sebentar di atas api.
- 2) Ambil sejempit tepung pulut tadi dan leperkan. Letakkan inti ditengah-tengahnya. Tutup dan leperkan semula. Buat sehingga habis.
- 3) Sementara itu panaskan air kukusan
- 4) Kukus adunan tadi sehingga masak. Angkat dan salut dengan tepung kacang hijau.

Sedia untuk dihidangkan.

19. BUAH MELAKA

Bahan-bahan :

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 1 cawan tepung gandum
- 3) 1 sudu garam
- 4) ½ sudu teh pewarna hijau
- 5) 2 helai daun pandan
- 6) Air secukupnya
- 7) 2-3 keping gula melaka (dipotong dadu)
- 8) 1 biji kelapa parut (putih sahaja)

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

20. BURGER MALAYSIA

Bahan-bahan :

Untuk sambal :

- 1) 2 sudu makan minyak masak
- 2) 1 labu bawang besar
- 3) 2 ulas bawang putih
- 4) Sedikit belacan (bakar)
- 5) 10 tangkai lada kering (rebus dan kisar halus)
- 6) ½ cawan ikan bilis
- 7) 2 sudu makan gula merah
- 8) ½ cawan jus asam jawa
- 9) 1 sudu makan gula pasir
- 10) 1 sudu teh garam

Untuk doh:

- 1) 250g tepung gandum
- 2) 120ml susu/ air
- 3) 2 sudu besar margerin
- 4) 2 ½ sudu besar gula halus
- 5) ½ sudu teh garam
- 6) 2 sudu teh yis
- 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 8) ½ biji timun (dipotong nipis)

Cara :

Untuk sambal:

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

Untuk kuih:

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

Sedia untuk dihidangkan.

21. CAKOI

Bahan-bahan :

- 1) 1 kg tepung naik sendiri
- 2) 11 gram yis segera
- 3) 2 cawan air (bergantung kepada kualiti tepung)
- 4) ½ cawan gula (jadikan air gula)
- 5) ½ cawan minyak masak
- 6) ½ sudu teh soda bikarbonat
- 7) 1 sudu makan serbukbawang putih (jika suka untukperisa tambahan)
- 8) Garam secukup rasa
- 9) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 10) Seri kaya dan mentega untuk inti

Cara :

- 1) Campurkan semua bahan kecuali minyak masak dan bahan inti, uli membentuk doh. Tambah air jika perlu. Biarkan doh selama 20-30 minit di dalam bekas yang dibalut dengan kain lembab.
- 2) Panaskan minyak di dalam kuahi.
- 3) Potong doh memanjang dalam ukuran 1"X 4" hingga habis. Cantumkan 2 potongan bersama bebentuk 2" X 4" dengan tekanan menggunakan kayu stik (*chopstick*) yang telah disapu minyak.
- 4) Goreng doh tadi sehingga keemasan dan angkat.
- 5) Belah separa antara cantuman tadi dengan pisau. Sapu mentega dan isikan seri kaya dalam belahan tersebut.

Sedia untuk dihidangkan.

22. CARA

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

23. CARA BERLAUK

Bahan-bahan :

Bahan inti:

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

Bahan untuk kuih:

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

Cara:

Untuk inti:

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

Untuk kuih:

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

Sedia untuk dihidangkan.

24. CEK MEK MOLEK

Bahan-bahan :

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

Cara :

- 1) Campurkan keledak dengan tepung gandum dan garam. Uli hingga jadi doh yang lembut.
- 2) Ambil 2 sudu makan dan leperkannya. Masukkan gula sebagai inti dan tutup dan gulungnya kembali. Lakukan sehingga selesai.
- 3) Panaskan minyak di dalam kuahi.
- 4) Goreng hingga kekuning-kuningan dan angkat.

Sedia untuk dihidangkan.

25. CUCUR BADAK

Bahan-bahan :

Untuk inti:

- 1) ½ biji kelapa parut
 - 2) 100 gram udang kering (rendam dan kisar)
 - 3) 1 ulas bawang putih
 - 4) 3 biji bawang merah
 - 5) 7 tangkai lada merah
 - 6) 1 cm halia
 - 7) 1 batang serai
 - 8) 1 sudu teh serbuk kunyit
 - 9) 2 sudu makan gula
 - 10) ½ sudu teh garam
 - 11) 2 sudu makan minyak masak
- } Kisar bersama ¼ cawan air

Untuk doh :

- 1) 250gram keledak (rebus dan lenyek)
- 2) 3 ½ sudu makan tepung gandum
- 3) ½ sudu teh garam
- 4) ½ - 1kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

26. CUCUR BERPERISA

Bahan-bahan :

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

Cincang halus

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

27. CUCUR DURIAN

Bahan-bahan:

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

28. CUCUR IKAN BILIS

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

29. CUCUR JAGUNG BERSAMA UDANG

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

30. CUCUR KARYA PEDAS

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

31. CUCUR LEMAK MANIS

Bahan-bahan :

- 1) 4 Biji Ubi kayu (rebus dan lecek)
- 2) 1 biji kelapa parut
- 3) 4 sudu meja gula pasir
- 4) 2 sudu teh garam
- 5) ½ kilo tepung gandum
- 6) ½ sudu teh pewarna kuning
- 7) Air secukupnya
- 8) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

- 1) Gaul rata ubi rebus bersama kelapa parut, gula dan garam . Ambil sedikit dan bulat-bulatkan sebesar bola ping-pong sehingga habis.
- 2) Dalam bekas lain, bancuh pekat tepung gandum bersama air dan pewarna.
- 3) Sementara itu panaskan minyak di dalam kuali.
- 4) Celup bebola ubi ke dalam bancuhan tepung dan goreng sehingga keemasan. Angkat dan tos.

Sedia untuk dihidangkan.

32. CUCUR NESTUM

Bahan-bahan :

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

} (cincang)

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

33. CUCUR PISANG

Bahan-bahan:

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

34. CUCUR UDANG

Bahan-bahan:

Untuk sos :

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

Untuk cucur :

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

Cara :

Untuk sos cucur udang :

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

Untuk cucur :

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

Sedia untuk dihidangkan.

35. DONAT

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

36. GETAS

Bahan-bahan :

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 1 biji kelapa parut (putih sahaja)
- 3) 1 sudu teh garam
- 4) Air suam secukupnya
- 5) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)
- 6) Gula halus

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

37. JONGKONG

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

38. JONGKONG KELAPA MUDA

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

39. KARIPAP

Bahan-bahan :

Bahan Inti :

- | | | |
|---|----------------|---|
| 1) 1 kg kentang/keledek (dipotong dadu) | | 13) 1 sudu makan garam |
| 2) 600 gram bawang besar (dipotong dadu) | | 14) ½ sudu teh serbukperisa (jika mahu) |
| 3) 800 gram daging lembu/ayam (dipotong dadu) | | 15) 700 ml air |
| 4) 1 biji bawang besar | } Tumbuk lumat | |
| 5) 3 ulas bawang merah | | |
| 6) 4 ulas bawang putih | | |
| 7) 1 inci halia | | |
| 8) 1 sudu makan jintan manis | | |
| 9) 1 bungkus serbuk kari | | |
| 10) ¾ cawan minyak masak | | |
| 11) 1 batang kulit kayu manis | | Bahan doh : |
| 12) 3 sudu makan besar gula | | 1) 1 kg tepung gandum (ayak) |
| | | 2) 1 sudu makan garam |
| | | 3) ¾ buku lepa susu |
| | | 4) 2 biji telur |
| | | 5) 1 cawan ais |
| | | 6) 500 ml air |
| | | 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng) |

Cara :

Untuk Inti :

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

Untuk Kulit :

- 1) Masukkan tepung ke dalam mangkuk. Gaulkan bersama air, garam dan ais.
- 2) Sementara itu gaul tepung dan telur hingga jadi serbuk roti. Panaskan lepa susu atas api kecil hingga bebuih dan tuang rata2 atas tepung tadi. Gaul dengan hujung jari hingga menjadi serbuk roti. Masukkan air ais bergaram sedikit demi sedikit dan gaul hingga jadi doh. Rehatkan ½ jam.
- 3) Ambil sedikit doh, canai nipis (2mm tebal) atas landasan bertepung dan isikan 1 sudu makan inti, tutup dan kelim kemas-kemas / gunakan acu karipap untuk menutupnya dan elakkan bocor sewaktu menggoreng. Ulangi proses yang sama hingga habis.
- 4) Sementara itu panaskan minyak di dalam kualiti dengan api yang perlahan.
- 5) Goreng karipap hingga kuning keemasan. Angkat dan tos.

Sedia untuk dihidangkan.

40. KARIPAP MUDAH

Bahan-bahan :

Untuk inti :

- 1) 3 sudu makan minyak masak
 - 2) 1 batang kulit kayu manis
 - 3) ½ sudu teh makan jintan manis
 - 4) ½ inci halia
 - 5) 1 biji bawang besar
 - 6) 2 ulas bawang putih
 - 7) 2 sudu makan rempah kari
 - 8) 1 sudu teh serbukcili (jika mahu pedas)
 - 9) 2 sudu makan gula
 - 10) 1 sudu teh garam
 - 11) ½ kg ubi kentang/ keledek(potong dadu)
 - 12) 100 gram daging lembu/ayam
 - 13) 2 cawan air
- } Ditumbuk bersama
- } Ditumbuk bersama
- } Bancuh dengan 2 sudu makan air

Untuk kulit :

- 1) 500 gram tepung gandum
- 2) 1 cawan minyak masak (panaskan)
- 3) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk Kulit :

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

Sedia untuk dihidangkan.

41. KUIH KACANG (KASTURI)

Bahan-Bahan :

Untuk inti:

- 1) 1 cawan kacang hijau (rendam selama 4-5 jam)
- 2) Air secukupnya untuk merebuskan
- 3) ½ cawan gula pasir (ikut suka manisnya)
- 4) 3 sudu makan kelapa parut muda (putih sahaja)
- 5) 3 sudu makan tepung gandum

Untuk kulit /salut :

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu makan tepung jagung
- 3) 1 sudu teh kunyit serbuk
- 4) ½ sudu teh kapur sirih
- 5) Air secukupnya
- 6) ½ sudu teh garam
- 7) ½ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kulit /salut :

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

Sedia untuk dihidangkan.

42. KASWI

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

43. KERIA

Bahan-bahan :

- 1) 600 gramm keledak (rebus dan lecek)
- 2) Setengah cawan air
- 3) 5 sudu makan gula pasir
- 4) Tepung gandum secukupnya
- 5) $\frac{1}{2}$ - 1 kg minyak masak (untuk menggoreng)

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

44. KOCI

Bahan-bahan :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

- 1) 1 bungkus tepung pulut
- 2) 2 mangkuk santan (½ mangkuk santan dimasak hingga pecah minyak)
- 3) ½ sudu teh garam
- 4) Daun pisang yang telah dilayur secukupnya

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

- 1) Gaul rata tepung pulut dan santan bersama garam. Uli adunan ini hingga menjadi satu doh yang lembut dan boleh dibentuk.
- 2) Bahagikan adunan kepada beberapa bahagian yang sederhana besarnya. Bentukkan adunan dan isikan inti tadi di tengahnya. Bulat-bulatkan dan celup ke dalam santan masak.
- 3) Bungkus adunan itu dengan daun pisang. Buat sehingga selesai.
- 4) Panaskan kukusan. Masukkan bungkus-bungkus tadi ke dalam kukusan. Kukus selama 20-30minit (sehingga masak).

Sedia untuk dihidangkan.

45. KOCI LABU

Bahan-bahan:

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

- 1) 1 biji labu (rebus dan lecek)
- 2) ½ sudu teh garam
- 3) Tepung pulut secukupnya
- 4) Daun pisang yang telah dilayur secukupnya
- 5) 1 cawan minyak masak

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

46. KUIH BOM

Bahan-bahan :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

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

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kuih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

47. KUIH GULUNG (KETAYAP)

Bahan-bahan :

Untuk inti:

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

Untuk kulit :

- 1) 1 cawan tepung gandum
- 2) 1 cawan jus pandan
- 3) ½ cawan susu segar
- 4) 1 biji telur
- 5) ½ sudu teh garam

Cara :

Untuk inti:

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

Untuk kulit :

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

Sedia untuk dihidangkan.

48. KUIH JAGUNG

Bahan-bahan :

- 1) 1 tin jagung manis
- 2) 1 tin susu cair
- 3) ½ tin tepung kastard
- 4) 1 tin air
- 5) ½ tin gula

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

49. KUIH LAPIS

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

50. KUIH LAPIS BATIK

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

51. KUIH LAPIS COKLAT JAGUNG

Bahan-bahan:

- 1) 2 cawan tepung gandum
- 2) 2 sudu makan tepung beras
- 3) 2 sudu makan tepung kastad
- 4) 3/4 cawan gula
- 5) 4 cawan santan
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) ½ cawan isi jagung (kisar bersama ½ cawan air)
- 8) 1 sudu makan serbuk coklat (bancuh dengan ½ cawan air suam)

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

52. KUIH LAPIS KELADI

Bahan-Bahan:

- 1) 1 ½ cawan tepung gandum
- 2) 2 sudu makan tepung beras
- 3) 2 sudu makan tepung jagung
- 4) ¾ cawan gula
- 5) 3 cawan santan
- 6) 1 sudu teh garam

Untuk lapisan A :

- 1) ½ cawan air
- 2) 1 sudu makan pes keladi
- 3) pewarna ungu

Untuk lapisan B:

- 1) ½ cawan keladi parut
- 2) ½ cawan air

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

53. KUIH SAGU

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

54. LEMPENG COKLAT

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

55. LEMPENG PISANG

Bahan-bahan :

- 1) 2 sisir pisang berangan masak (lecek)
 - 2) 1 cawan tepung gandum
 - 3) ½ cawan gula
 - 4) ½ biji kelapa parut (ambil yg putih sahaja)
 - 5) ½ sudu teh garam
 - 6) Daun pisang secukupnya
- } Gaul rata

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan. Sedap dimakan panas.

56. LEPAT JAGUNG

Bahan-bahan:

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) ½ cawan tepung jagung
- 3) ½ cawan tepung gandum
- 4) ½ cawan gula
- 5) 3 cawan santan
- 6) 2 tongkol jagung dihiris
- 7) 1 sudu teh garam
- 8) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

57. LEPAT LABU

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

58. LEPAT PISANG

Bahan-bahan :

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

Cara :

- 1) Panaskan pengukus.
- 2) Kisar kesemua bahan kecuali kelapa parut dan daun pisang hingga sebati.
- 3) Ambil sekeping daun pisang, letakkan 1 sudu adunan pisang ditengah-tengahnya secara memanjang. Letakkan 1 sudu teh kelapa parut di tengah-tengahnya sebagai inti. Tutup kelapa parut tadi dengan 1 sudu adunan pisang. Balut adunan itu dengan lipat kedua-dua hujung daun itu ke bawah supaya menjadi lipatan berukuran 12x11 cm. Buat sehingga habis.
- 4) Letakkan dalam dulang pengukus dan kukus selama ½ jam atau hingga masak.

Sedia untuk dihidangkan.

59. LOMPANG

Bahan-bahan :

- 1) 2 cawan tepung beras
 - 2) 3 ½ cawan air gula merah (suam)
 - 3) ½ cawan air
 - 4) ½ sudu teh kapur sirih
 - 5) ½ biji kelapa muda parut
 - 6) ½ sudu teh garam
- } Bancuh dan tapis
- } Gaul rata

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

60. LOMPANG BERLAUK

Bahan-bahan :

Untuk inti :

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

Untuk lompang :

- 1) 2 cawan tepung beras
 - 2) 4 cawan santan suam
 - 3) ½ sudu teh kapur
 - 4) 1 sudu teh garam
- } Bancuh dan tapis

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk lompang :

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

Sedia untuk dihidangkan.

61. LOMPAT TIKAM

Bahan-bahan :

Untuk sira :

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

Untuk lapisan hijau :

1 cawan tepung beras

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

Untuk lapisan putih :

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

Cara :

Untuk sira :

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

Untuk lapisan hijau :

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

Untuk lapisan putih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

62. LOPES

Bahan-bahan :

Untuk sira :

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

Untuk lopes :

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

Cara :

Untuk sira :

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

Untuk lopes :

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

Sedia untuk dihidangkan.

63. NAGASARI

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

64. PAI TEE

Untuk inti :

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

Untuk kulit:

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

Cara:

Untuk inti :

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

Untuk kulit:

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

Sedia untuk dihidangkan.

65. PAU GORENG

Bahan-bahan :

Untuk inti :

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

Untuk pau :

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

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk pau :

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

Sedia untuk dihidangkan.

66. PAU KUKUS

Bahan-bahan :

Untuk inti :

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

Untuk pau :

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

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk pau :

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

Sedia untuk dihidangkan.

67. PIZZA MINI

Bahan-bahan :

Untuk inti (*topping*) :

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

Untuk doh :

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

Cara :

Untuk inti (*topping*) :

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

Untuk doh :

- 1) Gaul rata semua bahan untuk doh sehingga lembut. Tutup dengan kain lembap dan barkan naik 2 x ganda.
- 2) Tumbuk-tumbuk doh untuk keluarkan angin dan bahagikan kepada beberapa ketulan.
- 3) Bulatkan adunan dan leperkan mengikut besar yang dikehendaki. Biarkan selama 15 minit. Sementara itu panaskan ketuhar pada suhu 180°C
- 4) Bakar doh dalam ketuhar selama 10 minit.
- 5) Keluarkan dan ratakan tomato puri dikuti inti. Atur tomato, cili benggala, cendawan, nanas dan tabur ke atasnya keju parut.
- 6) Bakar seketika hingga keju cair sepenuhnya..

Sedia untuk dihidangkan.

68. POPIA GORENG

Bahan-bahan :

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

Untuk sos :

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

Cara :

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

Untuk sos :

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

Sedia untuk dihidangkan.

69. PUDING GULA HANGUS

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

70. PUDING ROTI

Bahan-bahan :

Untuk sos kastad :

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

Untuk puding :

- 1) 500 ml susu segar
 - 2) 8 keping roti
 - 3) 4 sudu makan gula halus
 - 4) 2 sudu makan mentega
 - 5) 2 biji telur
 - 6) 1 sudu teh esen vanilla
 - 7) 1 sudu makan tepung jagung
 - 8) 2 sudu besar kismis hitam
- } Gaul rata dan kacau

Cara :

Untuk sos kastad :

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

Untuk puding :

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

Sedia untuk dihidangkan.

71. PUDING ROTI COKLAT

Bahan- bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

72. PULUT BERINTI

Bahan-bahan :

Untuk inti :

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

Untuk pulut :

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

Cara :

Untuk inti :

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

Untuk pulut :

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

Sedia untuk dihidangkan.

73. PULUT PANGGANG

Bahan-bahan :

- 1) 500 gram beras pulut (dikosek & ditoskan)
- 2) 1 ½ cawan pati santan
- 3) 1 helai daun kunyit
- 4) 2-3 sudu makan minyak jagung
- 5) 90 gram udang kering (direndam, dibersihkan dan ditumbuk)
- 6) 2 tangkai lada merah
- 7) 10 ulas bawang merah
- 8) ½ sudu lada sulah
- 9) 4 biji buah keras
- 10) 1 ulas bawang putih
- 11) ½ biji kelapa parut (tumbuk separa halus)
- 12) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)
- 13) 2 helai daun pandan
- 14) 1 sudu makan garam
- 15) 2.5 cm kunyit hidup
- 16) 1 sudu makan ketumbar (goring tanpa minyak)
- 17) 1 sudu belacan (dibakar)
- 18) ½ sudu makan gula pasir
- 19) Daun pisang secukupnya (layur diatas api)
- 20) Lidi untuk sematan

tumbuk

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

74. PULUT SERUNDING

Bahan-bahan :

Untuk serunding :

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

Untuk pulut :

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

Cara :

Untuk serunding :

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

Untuk pulut :

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

Sedia untuk dihidangkan.

75. PUTERI BERSIRAM

Bahan-bahan :

- 1) 300 gram tepung pulut
- 2) 1 cawan jus pandan (air perahan daun pandan yang dikisar)
- 3) ½ sudu garam
- 4) ½ biji kelapa muda parut (ambil putih sahaja)
- 5) 2 cawan air
- 6) 1 keping gula melaka (hancurkan)
- 7) ½ cawan gula pasir
- 8) 1 helai daun pandan
- 9) ½ sudu teh pewarna merah, hijau dan kuning

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

76. PUTU BAMBU

Bahan-bahan :

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

77. ROTI JALA

Bahan-bahan :

- 1) 500 gram tepung gandum
- 2) 500 ml air
- 3) 2 biji telur
- 4) 1 sudu teh serbuk kunyit
- 5) ½ sudu teh garam
- 6) Minyak secukupnya
- 7) Simpulan daun pandan sebagai berus minyak

Cara :

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

*GULAI DAGING / AYAM

Bahan-bahan:

- | | | |
|-------------------------------------|----------|---|
| 1) 250 gram daging atau ½ ekor ayam | | 9) ½ cawan santan pekat |
| 2) 2 biji bawang merah | } tumbuk | 10) 2 cawan santan cair |
| 3) 2 ulas bawang putih | | 11) 2 biji kentang (potong 8) |
| 4) ½ inci halia | | 12) 1 tangkai daun kari |
| 5) 1 inci kulit kayu manis | } tumbuk | 13) 1 bungkus kecil rempah kari daging (bancuh dengan ¼ cawan air) |
| 6) 1 kuntum bunga lawang | | 14) 1 sudu makan kerisik |
| 7) 2 biji buah pelaga | | 15) 2 sudu makan minyak masak |
| 8) 3 kuntum bunga cengkih | | 16) 1 ½ sudu teh garam |

Cara:

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

Sedia untuk dihidangkan.

78. ROTI JOHN

Bahan-bahan:

- 1) 1 buku roti bun panjang (belah dua tanpa putus)
- 2) ½ batang timun (hiris)
- 3) 2 kelopak salad hijau
- 4) Sos cili secukupnya
- 5) Mayonis secukupnya
- 6) 1 tin kecil sardin (hancurkan)
- 7) 1 labu bawang besar (potong dadu)
- 8) 3 biji bili merah (cincang)
- 9) 2 biji telur(pukul)
- 10) ½ sudu teh garam

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

79. SAMOSA

Bahan-bahan:

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

80. SAMOSA SAYURAN

Bahan-bahan:

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

81. SERI MUKA

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah:

- 1) 3 cawan beras pulut
- 2) 3 cawan santan cair
- 3) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam

Untuk lapis atas:

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

Cara :

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Sedia untuk dihidangkan.

82. SERI MUKA DURIAN

Bahan-bahan:

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah:

- 1) 3 cawan beras pulut
- 2) 3 cawan santan cair
- 3) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam

Untuk lapis atas:

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

Cara :

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Sedia untuk dihidangkan

83. SOM-SOM

Bahan-bahan:

Untuk sira :

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

Untuk kuih :

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

Cara :

Untuk sira :

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

Untuk kuih :

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

Sedia untuk dihidangkan.

84. TAHU SUMBAT

Bahan-bahan:

Untuk kuah cili :

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

Untuk tahu :

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

Cara :

Untuk kuah cili :

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

Untuk tahu :

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

Sedia untuk dihidangkan.

85. TAKO

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Cara :

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Sedia untuk dihidangkan.

86. TALAM

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Cara :

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Sedia untuk dihidangkan.

87. TALAM BERLAUK

Bahan-bahan:

Untuk inti :

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

Untuk talam :

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

Cara:

Untuk inti :

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

Untuk talam:

- 1) Campurkan semua bahan dalam satu bekas. Kacau dan tapis.
- 2) Panaskan kukusan.
- 3) Sapu rata loyang dengan minyak masak.
- 4) Tuang adunan kedalam loyang dan kukus selama ½ jam.
- 5) Keluarkan loyang dari kukusan dan biarkan sejuk.
- 6) Tabur inti, daun sup, daun bawang dan bawang goreng.

Sedia untuk dihidangkan.

88. TALAM JAGUNG

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah:

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

Untuk lapis atas:

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

Cara :

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

Sedia untuk dihidangkan.

89. TALAM KACANG HIJAU

Bahan-bahan:

Untuk lapis atas:

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

Untuk lapis bawah:

- 1) 1 cawan kacang hijau (rebus dan mesin separa halus)
- 2) 2 cawan tepung beras
- 3) ½ cawan tepung ubi/kanji/jagung
- 4) 1 cawan gula
- 5) 3 cawan santan cair
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) 1 sudu teh pewarna hijau

Cara :

Untuk lapis bawah:

- 1) Panaskan kukusan dan sapu rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali kacang hijau dan kacang rata. Tapis.
- 3) Masukkan kacang hijau dan kacang rata.
- 4) Masukkan adunan kedalam loyang dan kukus sehingga masak dalam ½ jam.

Untuk lapis atas:

- 1) Gaul kesemua bahan dan tapis. Masak sebentar di atas api kecil. Kacau sentiasa supaya adunan ni tidak berketul-ketul.
- 2) Bila adunan lapisan bawah telah masak, cakarkan sikit dan tuangkan adunan santan atas permukaan kacang hijau tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong.

Sedia untuk dihidangkan.

90. TALAM KACANG MERAH

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 425 gram kacang merah
- 2) 2 cawan tepung beras
- 3) ½ cawan tepung ubi/kanji/jagung
- 4) 1 cawan gula
- 5) 3 cawan santan cair
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) ½ sudu teh pewarna merah

Untuk lapis atas :

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

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan semua bahan kecuali kacang merah dan kacau rata. Tapis.
- 3) Masukkan kacang merah yg dimesin dan kacau rata.
- 4) Masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus sehingga masak dalam ½ jam.

Untuk lapis atas :

- 1) Gaulkan semua bahan dan tapis. Masak adunan di atas api kecil.
- 2) Bila adunan lapisan bawah telah masak, cakarkan sedikit dan tuang santan atas permukaan kacang merah tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

Sedia untuk dihidangkan.

91. TALAM KELADI

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 300 gram keladi (rebus dan potong dadu)
- 2) Santan cair dari ½ biji kelapa
- 3) 150 gram tepung beras
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) 225 gram gula

Untuk lapis bawah :

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 5 cawan santan pekat
- 3) 1 sudu makan pes keladi
- 4) 1 sudu teh pewarna ungu
- 5) 1 sudu teh garam

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

Sedia untuk dihidangkan.

92. TALAM KELEDEK

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 300 gram keledak merah (rebus dan lecek)
- 2) Santan cair dari ½ biji kelapa
- 3) 150 gram tepung beras
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) 225 gram gula

Untuk lapis atas :

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

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Kisar keledak bersama santan.
- 3) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 4) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

Sedia untuk dihidangkan.

93. TALAM NANGKA

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 200 gram nangka (potong kecil)
- 2) 200 gram tepung beras
- 3) 250 gram gula
- 4) 800 gram santan
- 5) ½ sudu teh pewarna kuning

Untuk lapis atas :

- 1) 1 ½ cawan tepung beras
- 2) 4 ½ cawan santan pekat

1 sudu teh garam

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 20 minit.

Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

Sedia untuk dihidangkan.

94. TALAM PISANG

Bahan-bahan:

- 1) 10 biji pisang masak (lecek)
- 2) 2 gelas tepung gandum
- 3) 1 cawan gula merah
- 4) 2 senduk gula
- 5) 2 biji telur
- 6) 1 cawan kelapa parut
- 7) 1 ½ cawan santan
- 8) ½ sudu teh garam

Cara :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Kisar pisang, gula merah, gula, telur dan kelapa parut.
- 3) Masukkan tepung (asingkan satu sudu besar) ke dalam adunan tadi dan kacau hingga sebati. Masukkan ke dalam loyang dan kukus hingga masak.
- 4) Satukan santan dengan satu sudu besar tepung dan garam. Tuang ke atas adunan pisang tadi dan kukuskan semula hingga masak.

Sedia untuk dihidangkan.

95. TALAM SUJI

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 1 cawan tepung suji
- 2) 3 cawan santan cair
- 3) ½ cawan gula pasir (atau secukup rasa)
- 4) ½ sudu teh garam
- 5) ½ sudu teh pewarna kuning telur

Untuk lapis atas :

- 1) 1 cawan santan pekat
- 2) 2 sudu besar tepung gandum
- 3) 1 cawan gula merah atau gula melaka
- 4) ½ sudu teh garam

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Masukkan kesemua bahan di dalam periuk dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 3) Masukkan adunan dalam loyang kukus selama 10 minit.

Untuk lapis atas :

- 1) Campurkan kesemua adunan, tapis dan kacau sebentar di atas api kecil.
- 2) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 3) Sejukkan dan potong

Sedia untuk dihidangkan.

96. TALAM UBI

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 1 kilo ubi kayu (kisar dan tapis, buang air tapisan)
 - 2) 3 cawan air
 - 3) 1 cawan gula merah
 - 4) 1 cawan gula pasir
 - 5) 2 helai daun pandan
- } Campurkan, masak hingga mendidih dan tapis)

Untuk lapis atas :

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

Cara:

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan dan rata minyak pada loyang.
- 2) Ambil ubi dalam tapisan dan gaulkan dengan air gula.
- 3) Masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus sehingga masak anggaran selama ½ jam.

Untuk lapis atas :

- 1) Bancuh semua adunan untuk lapisan atas. Tapiskan.
- 2) Masukkan dalam periuk kecil dan masakkan sebentar atas api yg sederhana besar. Kacau selalu supatya tidak berketul-ketul dan tutup api.
- 3) Cakar-cakarkan sedikit lapisan bawah dan tuang adunan lapisan atas tadi. Kukus semula selama 25 minit.
- 4) Sejukkan dan potong.

Sedia untuk dihidangkan.

97. TAT TELUR

Bahan-bahan :

Untuk kulit:

- 1) 500 gm tepung gandum
- 2) 1 ½ cawan majerin
- 3) 1 sudu besar lemak sayur
- 4) 2 sudu besar gula
- 5) 1 biji telur

Untuk kastad :

- 1) 1 cawan susu cair
- 2) 4 biji telur
- 3) 1 cawan gula
- 4) 1 cawan air biasa
- 5) 1 sudu makan tepung kastad
- 6) ½ teh vanilla
- 7) ½ sudu teh pewarna kuning

Cara:

Untuk kulit:

- 1) Sapu rata minyak pada acuan bermangkuk kecil. Panaskan ketuhar pada suhu 180°C.
- 2) Gaul kesemua bahan kecuali telur menjadi seperti serbuk roti.
- 3) Masukkan telur dan gaul rata.
- 4) Canai setebal ½ cm dan terap bulat. Letakkan kulit tat di dalam dulang acuan.
- 5) Cucukkan kulit dengan garfu untuk hilangkan gelembung angin.
- 6) Bakar selama 10 minit pada suhu 180C.

Untuk kastad :

- 1) Gaul semua semua bahan sehingga sebatu.
- 2) Tuang ke atas kulit tat yg telah dibakar separuh masak
- 3) Bakar semula untuk 5 minit.
- 4) Sejukkan dan hidang.

Sedia untuk dihidangkan.

98. TEPUNG BUNGKUS

Bahan-bahan:

Untuk inti:

- 1) ½ biji kelapa muda parut
- 2) 1 ketul gula melaka
- 3) 2 sudu makan air
- 4) 1 helai daun pandan

Untuk kuih:

- 1) 1 cawan tepung beras
- 2) 2 cawan santan
- 3) ½ sudu teh garam
- 4) 4 sudu besar tepung pulut (bancuh dgn 1 sudu makan air membentuk doh)
- 5) Daun pisang yang telah dilayur dan lidi secukupnya

Cara:

Untuk inti:

- 1) Cairkan gula dengan air bersama daun pandan di atas api kecil hingga mendidih.
- 2) Masukkan kelapa parut dan gaul rata. Tutup api dan sejukkan.

Untuk kuih:

- 1) Leperkan doh tepung pulut dan masukkan sedikit inti. Tutup jadikan bebola. Buat sampai habis.
- 2) Bancuh tepung beras bersama santan. Kacau atas api hingga separuh masak.
- 3) Panaskan kukusan.
- 4) Ambil dua sudu makan bancuhan tepung dan letakkan di atas daun pisang. Letakkan 2 bebola tadi dan tutup dengan dua sudu lagi tepung.
- 5) Tutup daun pisang dan lipat kedua-dua hujung daun seperti bungkus tapai, semat dengan lidi dan kukuskan selama 20 minit.
- 6) Sejukkan dan hidangkan

Sedia untuk dihidangkan.

99. TEPUNG PELITA

Bahan-bahan:

Untuk lapis bawah :

- 1) 2 cawan tepung beras
- 2) 1 sudu teh kapur sirih
- 3) 4-5 cawan jus dari 7 helai daun pandan
- 4) Gula pasir secukupnya
- 5) Daun pisang secukupnya, dibuat bakul

Untuk lapis atas :

- 1) Santan pekat dari 1 biji kelapa
- 2) 1 senduk tepung beras
- 3) $\frac{1}{2}$ sudu teh garam

Cara :

Untuk lapis bawah :

- 1) Panaskan kukusan.
- 2) Gaul rata tepung beras, kapur dan jus pandan. Masukkan ke dalam jag.
- 3) Masukkan 1 sudu atau lebih (ikut selera) gula setiap bakul daun pisang. Kemudian masukkan tuang adunan tadi hingga $\frac{3}{4}$ bakul. Kukus sehingga masak anggaran 20 minit.

Untuk lapis bawah :

- 1) Gaul rata kesemua bahan. Masukkan ke dalam jag.
- 2) Tuang adunan tadi ke atas lapisan bawah yang telah masak.
- 3) Kukus semula hingga masak. (cucuk dengan lidi, masak jika tidak melekat)

Sedia untuk dihidangkan.

100. WAJIK

Bahan-bahan:

- 1) 7 pot beras pulut (rendam selama 5 jam dan kukus)
- 2) 1 kg gula
- 3) ½ kg gula merah
- 4) 1 cawan air
- 5) 4 santan pekat
- 6) 1 sudu teh garam
- 7) 2 helai daun pandan (simpul)

Cara :

- 1) Masukkan gula, gula merah, daun pandan dan air di dalam periuk. Masak hingga gula larut dan tapis.
- 2) Masukkan santan dan sambung masak hingga pekat.
- 3) Masukkan pulut yang telah dikukus dan kacau rata. Gaul hingga sehati dan berkilat.
- 4) Masukkan dalam loyang dan sejukkan. Potong dan hidang.

Sedia untuk dihidangkan.