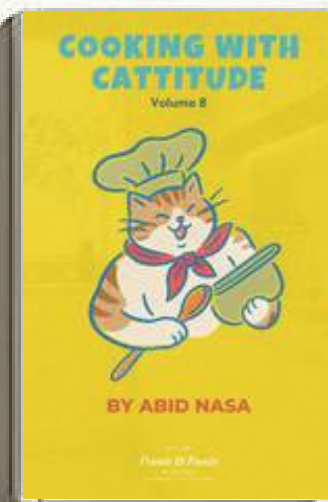
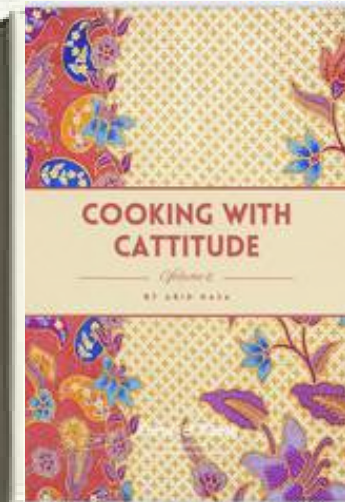
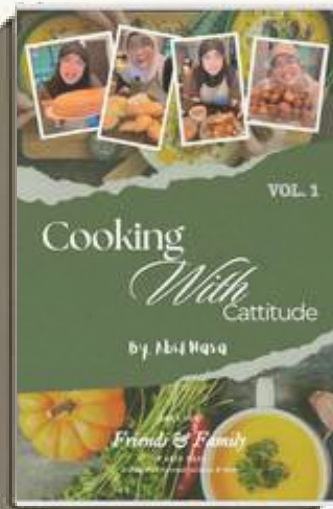
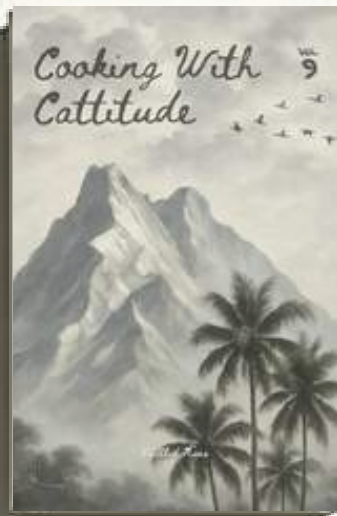


“The 10th Edition Collection of CWC”

A curated collection
of recipes.

Written By:
Abid Nasa

Vol. **10**

**Explore the
Art of Our
Collections**



KATA ALUAN

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Assalamualaikum & Hai semua!

Alhamdulillah, syukur ke hadrat Ilahi kerana dengan limpah rahmat-Nya, kami dengan penuh rasa teruja mempersembahkan kepada anda – Cooking with Cattitude Vol. 10!

Edisi kali ini sangat istimewa. Bukan sahaja kerana ia menandakan koleksi ke-10 kami, tetapi juga kerana ia merupakan koleksi penuh – dari Vol. 1 hingga Vol. 10 – dalam satu naskhah eksklusif!

Terima kasih yang tidak terhingga kepada anda semua yang telah bersama-sama kami sejak permulaan perjalanan ini. Sokongan, doa, dan cinta anda menjadi inspirasi untuk kami terus berkarya dengan penuh “cattitude”!

Setiap resipi dalam koleksi ini – daripada resipi pertama kami hinggalah yang terbaru – telah dipilih, dikemas, dan disusun semula dengan penuh kasih sayang. Ia sesuai untuk semua – sama ada anda sedang belajar, sudah mahir, atau hanya mahu mencuba sesuatu yang baru di dapur.

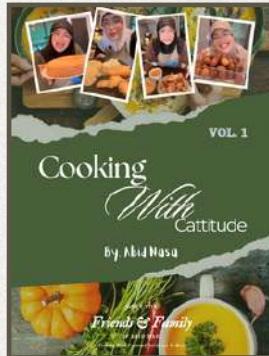
Seperti biasa, Chef August si bulus comel akan menemani anda dengan gaya tersendiri, sambil menceriakan setiap halaman dan sudut dapur anda. Semoga koleksi lengkap ini memberi lebih banyak idea, semangat, dan senyuman buat anda seisi keluarga.

Teruskan memasak, teruskan berkarya – dan jangan lupa, masak pun mesti ada attitude!

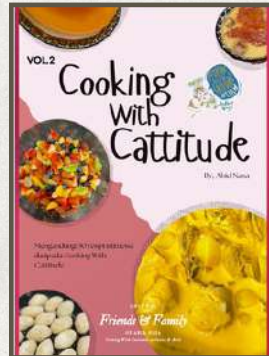
♥ Dengan penuh rasa syukur,

Team Cooking with Cattitude

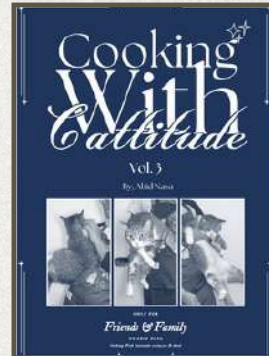
10TH EDITION COLLECTIONS



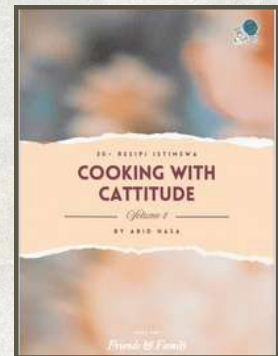
CWC 1



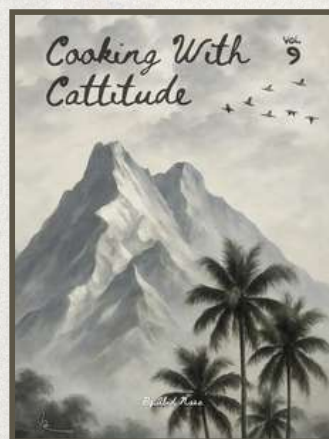
CWC 2



CWC 3



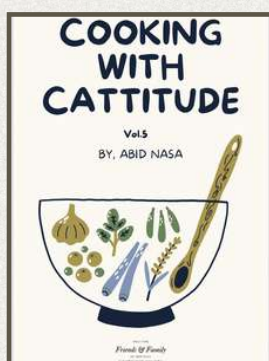
CWC 4



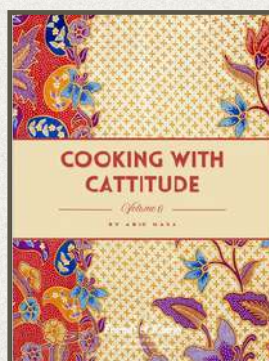
CWC 9



CWC 10



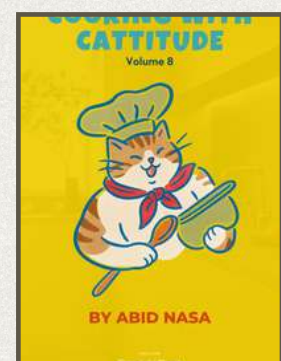
CWC 5



CWC 6



CWC 7



CWC 8

RESEPI



**AYAM GUNTING
PEDAS CWC**



**SIGNATURE
SAUCE CWC**



**TIRAMISU KLASIK
TANPA TELUR**



**CEMPEDAK
GORENG RANGUP**



**KACANG POOL
CWC**



**KUEY TEOW KUNG FU
MUDAH**



**APAM KAMPUNG
NOSTALGIA**



**NASI HUJAN PANAS
CWC**



**KURMA AYAM
PADU**



**ACAR MENTAH
MUDAH**



**SIAKAP GORENG
ASAM JAWA**



**KAILAN IKAN
MASIN**

RESEPI



**TAUHU SUMBAT
MUDAH**



**SOS PEDAS
MANIS MASAM**



**SAMOSA
EXPRESS**



**MUFFIN PISANG
MUDAH**



**LAUK GERANG
ASAM DAGING**



**TAUGEH GORENG
MUDAH**



**SAMBAL
BINJAI PADU**



**SOS HIJAU THAI
SEBERGUNA**



**VIETNAM SPRING
ROLL UDANG**



**SOS
KACANG**



**PULUT
MUDAH**



**KUAH
SANTAN**

RESEPI



**LEMPUK DURIAN
(VERSI LEMBUT)**



**NASI GORENG
CILIPADI KAW**



**KRUP KRAP
EXPRESS CWC**



**BUBUR AYAM ALA
MATDOLLAH**



**GARLIC OIL
MUDAH**



**IKAN MASAK
TAUCU MUDAH**

Coming Soon..





BAHAN

Bahan untuk Campuran Tepung Salutan:

- 1 cawan tepung gandum (anggaran 125g)
- 1/2 cawan tepung beras (anggaran 60g)
- 1/4 cawan serbuk cili kering (boleh kurangkan jika tak tahan pedas)
- 1/2 sudu kecil garam

Bahan perap ayam:

- 4 keping isi dada ayam (anggaran 500g) – dibersihkan dan ditumbuk nipis
- 1 biji telur
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 1/2 sudu kecil garam (atau secukup rasa)
- 2 sudu besar campuran tepung (rujuk bahan salutan)

Bahan Tabur:

- 1 sudu besar serbuk cili
- 1/4 sudu kecil lada putih (atau secukup rasa)

Coming Soon..



CARA

Cara Campur:

1. Gaulkan semua bahan kering ini dalam satu bekas besar sehingga sebati.
2. Ketepikan seketika.

Cara Perap Ayam:

1. Ambil potongan isi ayam dan tumbuk perlahan-lahan menggunakan lesung batu atau alat pengetuk daging supaya ayam menjadi nipis dan leper, ini penting supaya ayam cepat masak dan lebih rangup. Ketepikan seketika.
2. Untuk perap ayam, masukkan ayam yang telah ditumbuk tadi ke dalam mangkuk besar. Tambahkan telur, serbuk kunyit, garam, dan 2 sudu besar campuran tepung salutan yang sudah disediakan tadi. Gaul rata dan perap selama 15–20 minit.
3. Panaskan minyak secukupnya di dalam kualiti yang dalam (deep frying).
4. Ambil hirisan ayam yang telah diperap dan salutkan sepenuhnya dalam campuran tepung salutan tadi. Pastikan setiap bahagian ayam disalut rata dan tebal.
5. Goreng dalam minyak panas sehingga ayam menjadi keemasan dan rangup, anggaran 5–6 minit setiap keping, bergantung pada ketebalan ayam.
6. Angkat dan toskan.

Cara Tabur:

1. Setelah sedikit suam, gunting ayam kepada saiz sederhana (biasanya bentuk jalur kecil atau potongan gigitan).
2. Taburkan serbuk cili dan lada putih mengikut tahap kepedasan yang anda suka. Gaul supaya serbuk menyaluti semua potongan ayam.

NOTA

1. Gunakan tepung beras untuk membantu tekstur jadi lebih rangup.
2. Untuk lebih pedas dan “kick”, boleh campurkan sedikit serbuk kari ayam atau serbuk lada hitam dalam bahan tabur.
3. Boleh hidang bersama sos cili Thai, sos cheese leleh, atau mayonis pedas.

AYAM GUNTING PEDAS



BAHAN

- 3 sudu besar mayonis
- 1 sudu besar gochujang (pes cili Korea)
- – atau ganti dengan 1 sudu cili kisar + 1/2 sudu sos tiram
- 1 sudu besar sos cili Thai (pedas & manis)
- 1 sudu kecil serbuk cili atau serbuk paprika
- 1/2 sudu kecil bawang putih parut / serbuk bawang putih
- 1 sudu kecil cuka atau air limau nipis
- 1 sudu kecil susu pekat manis (imbangi rasa pedas & masam)
- 1-2 sudu kecil air panas – jika nak sos lebih cair
- Sedikit lada hitam atau lada putih (ikut suka)

Coming Soon..



CARA

1. Dalam mangkuk, campurkan, Mayonis + gochujang + sos cili Thai + serbuk cili + bawang putih + cuka + susu pekat.
2. Gaul sebati hingga warna merah krim berkilat.
3. Tambah air panas sikit demi sedikit kalau nak tekstur lebih ringan & senang tuang.
4. Perasakan dengan lada hitam/putih ikut cita rasa pedas anda.
5. Siap! Tuangkan atas ayam gunting atau letak dalam bekas pencicah. Simpan dalam peti ais untuk tahan lama.



NOTA

**SIGNATURE
SAUCE CWC**



BAHAN

- 320ml whipping cream (non-dairy atau dairy pun boleh)
- 200gm mascarpone cheese (atau cream cheese)
- 80-100 g gula kastor (boleh tambah atau kurang ikut citarasa)
- 1 sudu teh esen vanila
- 1 cawan kopi pekat sejuk (2 sudu besar kopi segera + 250 ml air panas, sejukkan)
- Ladyfingers / biskut Savoiardi (cukup untuk beberapa lapisan dalam loyang/bekas)
- Serbuk koko – untuk taburan akhir

Coming Soon..



TIRAMISU KLASIK TANPA TELUR

CARA

1. Bancuh serbuk kopi dengan air panas. Kemudian sejukkan.
2. Dalam bowl yang Sejuk, pukul whipping cream yang baru keluar dari chiller sehingga kental dan fluffy. Ketepikan.
3. Dalam mangkuk lain, kacau mascarpone, gula kastor dan esen vanila hingga sebati dan licin.
4. Masukkan whipping cream ke dalam mascarpone. Kaup balik perlahan-lahan (guna spatula) supaya tekstur kekal ringan dan berkrim.
5. Masukkan ke dalam Piping Bag (atau plastik bersih jika tiada piping bag)
6. Kemudian, sediakan bekas yang bersesuaian. Celup ladyfingers ke dalam kopi sejuk sekejap sahaja (jangan lama).
7. Susun dalam bekas hidangan sebagai lapisan pertama.
8. Picitkan atau ratakan separuh adunan krim di atasnya. Ulangi satu lagi lapisan biskut & krim. Ratakan permukaan dengan kemas.
9. Dah siap semua, boleh simpan dalam peti ais sekurang-kurangnya 4-6 jam (lagi lama lagi sedap – semalaman pun terbaik).
10. Sebelum nak makan, ayak/tabur serbuk koko di atas permukaan.
11. Sedia untuk dihidang dan makan sejuk sejuk. Selamat mencuba.

NOTA

1. Nak tambah "kick" Campur 1 sudu kecil coffee essence atau perisa mocha dalam kopi.
2. Guna bekas kaca untuk nampak lapisan cantik bila dihidang.
3. Boleh juga buat dalam bentuk mini tiramisu.



BAHAN

- Isi cempedak secukupnya
- 2 cawan tepung beras
- 1 sudu besar majerin atau minyak masak
- 1/2 sudu kecil serbuk kunyit atau pewarna kuning
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil gula
- 1 sudu besar air kapur
- 1 cawan air sejuk (250ml) - boleh tambah 1/4 cawan lagi jika masih pekat

Coming Soon..



CEMPEDAK GORENG RANGUP

CARA

1. Sediakan cempedak. Boleh buang/keluarkan biji jika suka. Ikut citarasa. Ketepikan seketika.
2. Ambil kapur dan bancuhkan dengan sedikit air sahaja. Kacau seketika sehingga kapur larut dan ketepikan.
3. Seterusnya, cairkan majerin jika suka. Kalau nak terus masuk ke dalam tepung nanti pun tiada masalah.
4. Kemudian, dalam bowl yang bersesuaian, masukkan tepung beras dan majerin yang telah di cairkan. Masukkan garam, gula, serbuk kunyit dan air sejuk.
5. Gaul rata sehingga semua bahan sebat.
6. Kemudian, masukkan air kapur. Sukat 1/2 sudu besar kapur. Gaul sebatikan semua bahan.
7. Jika bancuhan bertukar warna oren jangan risau. Itu adalah tindak balas air Kapur dengan kunyit. Teruskan mengacau sehingga semua bahan sebat.
8. Kacau sehingga bancuhan licin. Tidak terlalu pekat dan tidak terlalu cair.
9. Kemudian, boleh panaskan minyak yang banyak untuk menggoreng.
10. Bila minyak dah panas dan sedia untuk menggoreng barulah salutkan cempedak dengan tepung dan terus masukkan ke dalam kualiti.
11. Goreng sehingga masak sepenuhnya. Cempedak bertukar warna golden brown. Balik balikkan selalu untuk mendapatkan hasil gorengan yang sekata.
12. Akhir sekali boleh angkat dan toskan. Sedia untuk di hidang. Siap.

NOTA

Info Kenapa perlu guna air sejuk?

1. Air sejuk melambatkan pembentukan gluten dalam tepung → hasil salutan tidak liat, tapi ringan & rangup bila digoreng.
2. Mengurangkan serapan minyak.
3. Texture lebih ringan.

Tips kopek cempedak:

1. Sapu tangan & pisau dengan minyak
2. Belah cempedak secara membujur di tengah, bukan terus dari pangkal ke hujung.
3. Tarik perlahan-lahan untuk buka bahagian isi. Isinya digoreng dan biji boleh di rebus.



BAHAN

Bahan kisar:

- 2 biji bawang besar atau 5 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 1 inci halia
- Sedikit air

Bahan lain:

- 100gm mentega/minyak zaitun
- 2 sudu besar minyak sapi
- 4 sudu besar minyak masak
- 500gm Daging kisar
- 1 tin kacang fowl/parang (dilenyek)
- 2 biji bawang merah (dipotong dadu)
- 2 biji tomato (dipotong dadu)
- 2 sudu kecil serbuk lada putih
- 2 sudu kecil serbuk ketumbar
- 2 sudu kecil serbuk jintan manis
- 4 sudu besar Serbuk Kari Daging (adabi/babas etc)
- 1 sudu besar pes asam jawa + 3 sudu besar air
- Gula secukup rasa
- Garam secukup rasa
- Sedikit air

Bahan tambahan :

- Roti bakar - Guna roti tebal seperti roti Bengali, roti perancis, atau roti biasa
- Bawang besar - dipotong dadu
- Cili hijau/cili besar - hiris serong
- Tomato - di potong dadu
- Cili padi - untuk rasa pedas
- limau kasturi atau limau nipis
- Telur mata - Sunny Side Up

CARA

Cara Kisar:

1. Kisar semua bahan di atas sehingga halus.

Cara:

1. Dalam mangkuk, keluarkan kacang dari tin dan lenyek-lenyekkan sehingga hancur. Boleh kisar, tapi jangan terlalu halus biarkan ada texture sedikit.
2. Dalam mangkuk lain, campurkan serbuk lada putih, ketumbar, jintan manis dan serbuk kari daging dengan sedikit air. Kacau sehingga semua sebat. Ketepikan seketika.
3. Kemudian, dalam kualiti, boleh panaskan mentega, minyak sapi dan minyak masak.
4. Kemudian, tumiskan semua bahan kisar sehingga naik bau dan pecah minyak sedikit.
5. Seterusnya, masukkan separuh tomato dan separuh bawang besar yang dipotong dadu. Kacau sehingga sebat. Separuh lagi guna semasa hidang.
6. Masukkan daging kisar dan gaulkan sehingga nampak sebat,
7. Kemudian, masukkan serbuk lada putih, serbuk jintan manis, serbuk ketumbar dan serbuk Kari Daging. Kemudian masukkan air asam jawa dan sedikit air. Tumis sehingga wangi, masak dan naik minyak.
8. Boleh masukkan kacang pool dan gaul sehingga sebat.
9. Kemudian, boleh masukkan gula dan garam. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Jika terlalu pekat boleh tambahkan sedikit air.
10. Kacau dan masak sehingga semua bahan mesra dan sebat. Siap.

NOTA

Coming Soon..





BAHAN

Bahan Kuah:

- 3 sudu besar minyak masak
- 4 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 1 ketul isi ayam (dipotong kecil- boleh lebihkan)
- 6 ekor udang (buang kulit & bersih)
- 2 ekor sotong (hiris bulat)
- 1 keping kek ikan (Jika suka-hiris nipis)
- 6 biji bebola ikan (Jika suka- belah dua jika besar)
- 4 batang baby corn (hiris serong)
- 1 batang lobak merah (hiris halus)
- 1 biji tomato (potong 4)
- Sedikit bunga kobis
- 10 tangkai cili padi (potong hujung cili)
- 1 kiub pati ayam
- 6 cawan air
- 3 sudu besar tepung jagung + sedikit air (untuk bancuhan)
- Sayur pak choy secukupnya
- Secubit lada hitam
- Sedikit lada putih
- Garam gula secukup rasa

Bahan Kuey Teow:

- 1 bungkus kuey teow (500gm)
- 2 biji telur
- Sedikit garam
- Sedikit tepung jagung
- Sedikit lada sulah
- Sedikit minyak untuk menggoreng

CARA

Cara Kuah:

1. Panaskan 3 sudu besar minyak dalam kualiti.
2. Tumis bawang putih hingga kekuningan & wangi.
3. Masukkan ayam, lobak merah dan sedikit lada sulah. Gaul hingga ayam masak.
4. Masukkan udang dan sotong. Jika ada kek ikan dan bebola ikan boleh masukkan. Kemudian masukkan baby corn. Tumis seketika.
5. Masukkan air (6 cawan) dan kiub ayam. Didihkan seketika.
6. Setelah mendidih, masukkan cili padi, tomato dan sayur pak choy.
7. Perasakan dengan garam dan lada sulah secukupnya. Kemudian masukkan lada hitam.
8. Bancuh tepung jagung dengan sedikit air, kemudian tuang ke dalam kuah sambil kacau sehingga sebat.
9. Masak hingga kuah jadi pekat dan berkilat. Siap!

Cara Kuey Teow:

1. Pecahkan telur dalam mangkuk. kacau sehingga telur sebat.
2. Kemudian, dalam Mangkuk lain masukkan kuey teow untuk seorang makan. Seterusnya masukkan sedikit telur dengan tepung jagung. Gaul sebat sehingga kuey teow bersalut dengan telur.
3. Masukkan sedikit lada sulah dan garam. Gaul perlahan-lahan sehingga sebat.
4. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti.
5. Kemudian, masukkan bancuhan kuey tiaw. Gaul rata dan goreng sehingga bahagian tepi ranggup. Jika nak goreng seketika sahaja pun boleh.
6. Angkat dan toskan. Sedia untuk dihidang.

NOTA

Cara Hidang:

1. Tuangkan kuah panas ke atas kuey teow goreng.
2. Tabur daun bawang dan bawang goreng sebagai hiasan jika suka.
3. Sedia untuk dihidang panas-panas bersama cili jeruk.

KUEY TEOW KUNG FU MUDAH



BAHAN

Bahan Bancuhan (Basah) :

- ½ cawan gula merah
- 4 sudu besar gula pasir
- 1 ¼ cawan air
- 1 helai daun pandan (disimpul)

Bahan Bancuhan (Kering) :

- 2 cawan tepung gandum
- 1 sudu kecil yis kering
- ½ sudu kecil garam
- Air gula yang telah disejukkan (dari langkah atas)

Bahan Tabur (Kelapa Parut):

- ½ biji kelapa parut putih
- ½ sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan (disimpul)

Coming Soon..



CARA

Cara Bancuhan:

1. Satukan semua bahan dalam periuk.
2. Masak hingga mendidih dan semua gula larut. Ini versi kurang manis, boleh tambah 1 sudu besar gula pasir jika suka.
3. Sejukkan dahulu sebelum digunakan. (Tapis jika perlu.)

Cara:

1. Dalam bekas besar, satukan tepung, yis dan garam. Gaul rata.
2. Masukkan air gula sedikit demi sedikit sambil kacau hingga menjadi adunan licin dan tidak berketul.
3. Perap selama **1-2 jam** atau sehingga adunan naik dua kali ganda.
4. Sementara tunggu adunan naik, sapu acuan atau loyang dengan sedikit minyak.
5. Tuang adunan ke dalam acuan kecil atau loyang besar.
6. Panaskan kukusan terlebih dahulu hingga air mendidih. Kemudian gaulkan kelapa parut dengan garam dan daun pandan. Kukus selama **5 minit** supaya tahan lebih lama dan tidak cepat basi. Ketepikan seketika.
7. Seterusnya, letak acuan dalam pengukus dan tutup penutup dengan balut kain supaya wap tak jatuh atas apam. Untuk acuan kecil kukus selama 15-20 minit. Untuk loyang besar kukus selama 40-45 minit. API YANG KUAT.
8. Angkat dan sejukkan seketika. Jika dan suam boleh dikeluarkan dari acuan.
9. Golekkan apam yang telah dikukus ke dalam kelapa parut. Sedia untuk dihidang. Rasa yang lembut, wangi, klasik. Selamat mencuba.

NOTA



BAHAN

- 3 cawan beras basmati (cuci dan rendam 15minit, toskan)
- 2 cawan susu cair (contoh: Ideal, F&N, Marigold)
- 2 1/2 cawan air
- 2 sudu besar minyak sapi / marjerin
- 1 biji bawang besar – hiris
- 3 ulas bawang putih – hiris
- 2 inci halia – hiris
- 1 helai daun pandan – simpul
- 1 batang kulit kayu manis
- 3 biji bunga cengkih
- 3 biji buah pelaga
- 1 biji bunga lawang
- 1/2 sudu kecil garam
- 1 kiub pati ayam
- Sedikit gula (1/2 sudu kecil)
- Pewarna pilihan (merah, kuning, hijau, oren etc)

Coming Soon..



CARA

1. Panaskan minyak sapi/marjerin dalam periuk nasi.
2. Tumis bawang besar, bawang putih dan halia hingga kekuningan dan wangi.
3. Masukkan rempah empat sekawan dan daun pandan. Tumis sekejap.
4. Masukkan beras yang telah ditoskan. Kacau dan goreng beras seketika (3minit) untuk hasil nasi yang cantik berderai.
5. Kemudian, tuang susu cair dan air, kemudian masukkan kiub ayam, tambah garam jika perlu dan sedikit gula. Rasa dah suaikan dengan citarasa.
6. Gaul sebati dan masak seperti biasa dalam rice cooker atau atas dapur.
7. Bila nasi hampir masak dalam keep warm mode (air dah hampir kering) titiskan pewarna (merah, kuning, hijau) di beberapa bahagian atas nasi. Boleh guna lidi.
8. Tutup periuk semula dan biar nasi dalam keadaan keep warm seketika.
9. Bila siap, gaul perlahan-lahan untuk dapatkan kesan "hujan panas" berwarna-warni. Siap.

NOTA

1. Sedap dimakan bersama ayam kurma, sambal belacan, jelatah dan keropok.
2. Selepas nasi masak, biarkan pada keep warm mode sebelum buka penutup periuk. Kemudian, kacau dari tepi bawah dan naik ke atas untuk elakkan nasi patah.

NASI HUJAN PANAS CWC



BAHAN

- ½ cawan minyak masak
- 2-3 biji bawang merah kecil (ditumbuk)
- 3 ulas bawang putih (ditumbuk)
- 1 inci halia (ditumbuk)
- 1 tangkai daun kari
- Rempah 4 sekawan:
- 1 batang kulit kayu manis
- 3 biji buah pelaga
- 2 biji bunga cengkih
- 1 biji bunga lawang
- 4 sudu besar rempah kurma (bancuh dengan sedikit air jadi pes)
- 1-2 akar ketumbar tumbuk (jika ada – opsional tapi wangi)
- 1 ekor ayam (dipotong sederhana)
- ½ batang karot (dihiris serong)
- 1 biji bawang besar (dipotong wedges)
- 2 cawan santan cair (Jika guna santan kotak campurkan dengan air)
- 2 biji kentang (dibelah empat)
- 2-3 sudu besar jus asam jawa
- 3 tangkai cili merah & hijau (belah dua)
- 10 tangkai cili padi (jika suka)
- ¼ cawan santan pekat atau ½ kotak kecil santan segera
- 2-3 sudu besar kerisik
- Garam secukup rasa
- 1 biji tomato (belah empat)
- Daun ketumbar & bawang goreng (untuk hiasan)

CARA

1. Panaskan minyak dalam periuk.
2. Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan daun kari hingga wangi.
3. Masukkan rempah 4 sekawan, kacau hingga naik bau.
4. Seterusnya, masukkan rempah kurma yang dibancuh tadi dan tumis hingga pecah minyak dan naik bau rempah. Tambah sedikit air lebih kurang 2 kali semasa proses nak pecahkan minyak.
5. Kemudian masukkan ayam, Gaul rata ayam dengan rempah, biar masak sedikit dan keluar air ayam sendiri.
6. Masukkan lobak merah, kentang dan bawang besar. Masukkan juga akar ketumbar. Tambah sedikit air atau santan cair. Reneh hingga ayam empuk, kentang dan lobak merah lembut. Anggaran 10-15minit.
7. Kemudian, masukkan jus asam jawa, garam dan kerisik. Kacau rata. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
8. Tambah cili merah, cili hijau dan cili padi. Biarkan reneh seketika.
9. Kemudian boleh masukkan tomato. Biar mendidih perlahan.
10. Masukkan santan pekat, gaul perlahan dan renehkan sekejap. Santan pekat tak perlu banyak. Tutup api dan periuk. Rehatkan lauk seketika.
11. Kuah akan menjadi lebih pekat dan wangi.
12. Akhir sekali, taburkan daun ketumbar dan bawang goreng sebelum dihidang. Siap.

NOTA

Coming Soon..



KURMA AYAM PADU



BAHAN

- 1 batang timun – hiris nipis atau dadu kecil
- ½ batang karot – sangat halus atau hiris mancis (Jika suka)
- 1 biji bawang besar – hiris nipis
- 4 tangkai cili padi – hiris halus (ikut tahap pedas yang diinginkan)
- 1/2 biji nenas – potong kecil (ikut citarasa)
- 3 sudu besar jus limau kasturi (segar atau botol)
- 2 sudu besar pati oren Sunquick (yang pekat)
- 1 sudu besar gula (boleh tambah jika suka manis)
- Sedikit garam (secukup rasa)

CARA

1. Satukan semua bahan yang dihiris: timun, karot, bawang, cili padi dan nenas dalam mangkuk besar.
2. Masukkan pati oren, perahan limau Kasturi, gula dan garam.
3. Gaul rata dan rasa – laraskan manis/masin/masam ikut cita rasa.
4. Rehatkan dalam peti sejuk 20–30 minit sebelum hidang supaya lebih mesra rasa dan sejuk segar.
5. Hidangkan bersama nasi hujan panas, ayam kurma atau lauk berempah.

Coming Soon..



NOTA

ACAR MENTAH
MUDAH



BAHAN

Bahan A (cincang Halus):

- 6 ulas bawang putih
- 1 labu bawang besar
- 7 biji cili padi merah
- 5 biji cili padi hijau
- 2 biji cili hidup merah

Bahan B (Kuah Asam Thai):

- 3 sudu besar pes asam jawa + 5 sudu besar air
- 1 sudu kecil serbuk cili
- 3 biji limau nipis – ambil jus
- 2 sudu besar gula (boleh guna gula perang/gula Melaka untuk lebih rasa)
- 2 sudu besar sos ikan
- 1 sudu kecil serbuk perasa (optional)
- Daun bawang – hiris

Bahan Utama:

- 1 ekor ikan siakap (600–800g) – siang dan bersihkan
- Garam & serbuk lada hitam – untuk perap ikan
- 2–3 sudu besar tepung jagung – untuk salut ikan
- Minyak secukupnya untuk menggoreng

CARA

Cara Cincang:

1. Cincang halus semua semua bahan di atas dan ketepikan seketika.

Cara Kuah:

1. Panaskan 3 sudu besar minyak dalam kuali.
2. Tumis bahan A (yang dicincang) hingga naik bau wangi dan bawang layu sedikit.
3. Masukkan pes asam jawa yang telah dibancuh, kacau sehingga sebati.
4. Tambah sos ikan, gula, serbuk cili, dan serbuk perasa. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
5. Masak sekejap hingga kuah sedikit pekat dan sebati.
6. Tutup api dan masukkan jus limau nipis (jangan masak limau nipis lama, nanti pahit).
7. Akhir sekali, taburkan daun bawang, siap.

Cara Masak:

1. Perapkan ikan. Lumurkan ikan dengan garam dan lada hitam. biarkan 10–15 minit.
2. Kemudian, salut ikan dengan tepung jagung nipis-nipis.
3. Panaskan minyak dan goreng ikan hingga rangup di luar & masak sempurna. Lebih kurang 6–8minit setiap bahagian.
4. Angkat dan toskan. Siap.

NOTA

1. Pastikan minyak betul-betul panas sebelum masukkan ikan (test dengan sedikit tepung).
2. Jangan balikkan terlalu awal.
3. Lap ikan kering-kering sebelum lumur garam/tepung supaya kurang percikan minyak.

SIAKAP GORENG ASAM JAWA



BAHAN

- 1 ikat sayur kailan – potong sederhana, asingkan batang dan daun
- 2–3 ketul kecil ikan masin (jenis tenggiri, talang, atau gelama masin)
- 3 ulas bawang putih – hiris nipis
- 2 ulas bawang merah – hiris
- 1 biji cili merah – hiris serong (optional, untuk warna & rasa pedas sikit)
- 1 sudu besar sos tiram (optional, untuk rasa lemak manis)
- 2–3 sudu besar air
- Minyak untuk menumis

CARA

1. Panaskan sedikit minyak.
2. Goreng ikan masin hingga garing dan wangi, angkat dan ketepikan.
3. Boleh hancurkan sedikit jika suka.
4. Guna minyak yang sama, tumis bawang putih, bawang merah dan cili merah hingga wangi.
5. Seterusnya, tumis batang kailan dahulu selama 1 minit. Kemudian masukkan daun kailan. Kacau seketika.
6. Tambah sedikit air supaya sayur layu dan tak terlalu kering.
7. Gaul rata, kemudian masukkan sos tiram jika guna.
8. Tutup api dan sedia untuk dihidang.

Coming Soon..



NOTA

KAILAN IKAN MASIN



BAHAN

- 1/2 batang timun – sagat atau potong halus
- 1/2 batang karot – sagat halus atau potong halus
- Sedikit taugeh – celur sekejap
- 4-5pcs tauhu putih (keras)
- Minyak untuk menggoreng

CARA

1. Sagat timun dan karot. Kemudian celurkan taugeh seketika dalam air mendidih selama 15-30saat.
2. Kemudian angkat dan toskan taugeh, Ketepikan.
3. Dalam kualiti, panaskan minyak. Goreng tauhu dalam minyak sederhana panas hingga keemasan. Toskan.
4. Belah di bahagian tengah tauhu untuk beri ruang sumbat.
5. Kemudian, boleh masukkan inti (sayur sayuran) ke dalam tauhu.
6. Seterusnya, boleh simpan di dalam bekas yang bersesuaian.
7. Bila nak makan baru hidangkan bersama sos colek special. Siap.

NOTA

1. Asingkan inti dan tauhu hingga masa nak hidang.
2. Pastikan sayur betul-betul kering. Tos dan lap taugeh, timun, karot dengan tisu dapur lepas potong/celur.
3. Tauhu yang rangup luar tahan lebih lama berbanding tauhu separuh masak.

TAUHU SUMBAT MUDAH



BAHAN

- 400ml air
- 3 biji cili hidup (Merah)
- 7 biji cili padi (boleh lebihkan jika suka)
- 6 ulas bawang putih
- 2-3 sudu besar cuka atau 2 sudu besar pes asam jawa (ikut citarasa)
- 1 sudu kecil garam
- 3-4 sudu besar gula (boleh tambah jika suka)

CARA

1. Kisarkan cili hidup, cili padi dan bawang putih bersama air.
2. Masukkan semua bahan kisar dalam periuk/kuali. Biar mendidih seketika.
3. Kemudian, masukkan 2 sudu cuka makan terlebih dahulu, kemudian kacau rata.
4. Seterusnya masukkan garam dan gula. Gaul rata.
5. Biarkan mendidih dan gaul sehingga sos menjadi pekat.
6. Rasa dahulu jika suka rasa yang lebih manis boleh tambah gula. Jika suka rasa masam yang lebih boleh tambah lagi 1 sudu cuka makanan. Siap.

NOTA

**SOS PEDAS
MANIS MASAM**



BAHAN

Bahan Inti Samosa:

- 200gm pes kari kambing CWC
- 3 sudu besar minyak masak
- 1 biji bawang besar (potong dadu)
- 3 ulas bawang putih (dicincang)
- 4 biji keledak saiz sederhana (dipotong dadu kecil)
- 1/2 cawan udang kering (direndam-ditumbuk kasar)
- 1 sudu besar gula (boleh tambah)
- Sedikit garam (ikut rasa)
- Sedikit daun sup (dihiris)
- Sedikit cili merah (dihiris halus)
- Air secukupnya

Bahan Kulit:

- Kulit popia - ikut citarasa (cadangan dipotong 3 bahagian)
- Bancuhan tepung gandum + air (sebagai gam)



CARA

Cara Inti:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan bawang besar sehingga wangi dan kekuningan.
2. Masukkan **pes kari kambing CWC**, kacau sebati selama 1-2 minit hingga naik bau. Masukkan udang kering yang telah ditumbuk kasar, tumis lagi 1-2 minit hingga garing sedikit.
3. Masukkan keledak, tambah sedikit air sehingga menutupi paras keledak dan masak sehingga keledak empuk dan lembut. Tambah air lagi jika perlu.
4. Setelah keledak lembut, masukkan isi ayam, gula, garam, cili merah, dan daun sup. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
5. Sesekali gaul sehingga ayam masak dan inti menjadi agak kering.
6. Sejukkan sebelum di gunakan. Siap.

Cara Kulit:

1. Potong setiap keping kulit popia kepada 3 bahagian (jalur panjang).
2. Kemudian, cantumkan 2 jalur dengan sedikit "gam tepung" supaya lebih panjang untuk senang bentuk dan dilipat.
3. Seterusnya, letakkan sedikit inti di hujung dan lipat secara segitiga sehingga hujung dan kemaskan hujung samosa supaya tidak terbuka semasa digoreng.
4. Kemudian, panaskan minyak dan goreng samosa hingga garing keemasan. Toskan minyak. Siap.

NOTA

1. Keledak akan beri rasa manis semula jadi dan tekstur lembut yang unik.
2. Boleh simpan samosa dalam peti beku (freezer) dan goreng bila-bila masa.
3. DAPATKAN PES KARI KAMBING CWC SEKARANG DI BEG KUNING.

SAMOSA EXPRESS



BAHAN

- 5 biji pisang emas/berangan (250gm) – dilenyek
- 1 ½ cawan tepung gandum
- 1 sudu kecil baking powder
- 1 sudu kecil soda bikarbonat
- ½ cawan gula perang
- 1 sudu kecil esen vanila atau pisang
- 1/3 cawan minyak jagung atau minyak masak
- 1/3 cawan susu segar (full cream/lowfat)
- 1 biji telur (saiz A/B)
- ½ cawan choc chips
- Choc chips tambahan untuk tabur atas muffin (jika suka)

CARA

1. Ayak dan masukkan tepung gandum, baking powder dan soda bikarbonat.
2. Gaul perlahan guna spatula hingga semua tercampur, cukup sekadar sebat. Ketepikan seketika.
3. Kupas dan lenyek 5 biji pisang hingga hancur (guna garfu pun boleh).
4. Kemudian, dalam Mangkuk lain masukkan minyak jagung, susu segar, esen pisang, gula perang, pisang yang telah dilenyek dan telur.
5. Kacau semua bahan ini hingga sebat. Tak perlu pukul lama. Cukup sekadar sebat. Jangan overmix.
6. Seterusnya, campurkan bahan ayak (bahan kering). Kacau semua bahan ini hingga sebat. Tak perlu pukul lama. Bila tiada ketulan tepung boleh berhenti mengacau.
7. Kemudian, masukkan choc chips. Gaul sebat.
8. Boleh panaskan oven pada suhu **150°C selama 10minit** (api atas & bawah- off kipas)
9. Sediakan loyang muffin dan alas dengan paper cup.
10. Seterusnya, sudukan adunan ke dalam acuan muffin ($\frac{3}{4}$ penuh) dan boleh tabur choc chips tambahan di atas jika suka.
11. Kemudian, boleh bakar muffin pada **Suhu 180°C-200°C selama 20-30minit** atau sehingga masak.
12. Boleh uji dengan cucuk lidi – jika keluar bersih, muffin dah masak sepenuhnya. Siap

NOTA

MUFFIN PISANG
MUDAH



BAHAN

Bahan Utama:

- Daging dan tulang – 1.5kg-2kg (potong sederhana kecil & rebus anggaran 45minit)
- Air rebusan daging – 400-500ml (dari air rebusan daging)
- Kentang – 4 biji (belah 4)
- Daun limau purut – 7 helai (dicarik)
- Pati asam jawa – 3 sudu besar (boleh tambah)
- Gula – secukup rasa
- Garam – secukup rasa
- Halba – 1 sudu kecil
- Serai – 3 batang (diketuk)
- Minyak masak secukupnya
- Sedikit air jika perlu

Bahan kisar:

- Cili kering – 80-100g (rebus/rendam)
- Bawang besar – 3 biji (atau 6-7 biji bawang merah)
- Bawang putih – 6 ulas
- Halia – 4 inci
- Lengkuas – 2 inci
- Kunyit hidup – 2 inci
- Belacan – 20gm (dihancurkan dan bakar sedikit untuk aroma)
- Air 100ml

CARA

1. Rebus daging dan tulang selama 45minit- 1jam atau hingga empuk. Boleh tutup kualiti atau periuk semasa proses ini.
2. Boleh guna Pressure Cooker apa sahaja jenama. Rebus selama 30minit (Pilihan meat- tombol arah pressure)
3. Simpan air rebusan (400-500ml) untuk dimasukkan dalam kuah nanti.
4. Kemudian kisar semua bahan kisar, cili kering, bawang besar/merah, bawang putih, halia, kunyit hidup dan lengkuas, belacan bersama 100ml air hingga halus. Ketepikan seketika.
5. Seterusnya, panaskan minyak dalam kualiti/periuk. Tumis bahan kisar bersama serai sehingga naik bau.
6. Selepas 5 minit menumis, masukkan halba dan daun limau purut. Teruskan menumis hingga wangi dan garing.
7. Teruskan menumis atas api sederhana hingga pecah minyak (anggaran 10-15 minit). Tambah sedikit air (2 kali) sepanjang proses menggaringkan cili dan minyak akan pecah dengan cantik.
8. Bila nampak minyak dah pecah dan cili dah garing, masukkan daging rebus, air rebusan daging, kentang dan pati asam jawa. Gaul sehingga semua bahan sebatu.
9. Masak sehingga kentang empuk dan kuah pekat (lebih kurang 10-15 minit). Boleh tutup kualiti atau periuk semasa proses ini. Jika kuah nampak kurang boleh tambahkan sedikit air. Kacau sebatu.
10. Kemudian, perasan dengan gula garam dan serbuk perasa jika suka. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Jika kurang rasa adjust ikut citarasa masing-masing.
11. Kacau rata dan sambung renehkan lagi selama 5 minit untuk pastikan semua rasa sebatu. Siap.

NOTA

LAUK GERANG ASAM DAGING



BAHAN

- 10 ekor udang (bersihkan, buang kulit)
- 150g taugeh (1 mangkuk, dibersihkan & toskan)
- 1 biji cili merah besar (hiris serong)
- 1 genggam daun kucai (potong 2inci)
- 3 keping tauhu (digoreng dan potong dadu)
- 3 ulas bawang putih (hiris nipis)
- ½ biji bawang besar (hiris)
- 1 ½ sudu besar sos tiram
- 2-3 sudu besar air
- Garam & serbuk perasa (jika perlu)
- Minyak untuk menumis & menggoreng tauhu

CARA

1. Panaskan sedikit minyak, gorengkan tauhu hingga keperangan dan garing. Angkat dan toskan minyak. Bila sudah sejuk belah 4.
2. Boleh keluarkan sedikit minyak. Kemudian tumis bawang putih dan bawang besar hingga naik bau dan sedikit keemasan.
3. Masukkan udang ke dalam kualiti dan tumis hingga udang bertukar warna kemerahan dan masak sepenuhnya.
4. Masukkan, 2-3 sudu besar air dan masukkan sos tiram dan kacau hingga sebat.
5. Seterusnya, masukkan taugeh, cili merah, daun kucai dan tauhu goreng yang telah goreng awal tadi.
6. Gaul perlahan supaya tauhu tidak hancur. Kacau 1 minit sahaja agar taugeh masih rangup.
7. Rasa dan suaikan dengan citarasa. Tambah garam atau perasa jika perlu. Siap untuk dihidang!

NOTA

**TAUGEH GORENG
MUDAH**



BAHAN

- 1 biji binjai (masak)
- 10-15 tangkai cili padi (merah+hijau)
- 2 tangkai cili hidup
- 1 inci belacan bakar
- Gula secukupnya
- Garam secukupnya

CARA

1. Buang kulit binjai dan hiris halus.
2. Kemudian, gaulkan binjai dengan sedikit gula. Ketepikan seketika.
3. Dalam lesung batu, tumbukkan cili padi, cili hidup, belacan dan sedikit garam.
4. Tumbuk kasar sambil sebatikan semua bahan. Kemudian, masukkan binjai dan gaulkan sehingga sebat.
5. RASA dan suaikan dengan citarasa. Siap.

NOTA

1. Gunakan tepung beras untuk membantu tekstur jadi lebih rangup.
2. Untuk lebih pedas dan “kick”, boleh campurkan sedikit serbuk kari ayam atau serbuk lada hitam dalam bahan tabur.
3. Boleh hidang bersama sos cili Thai, sos cheese leleh, atau mayonis pedas.

SAMBAL BINJAI PADU



BAHAN

- 8 ulas bawang putih
- 15-20 biji cili padi hijau
- 8 tangkai (pokok) daun ketumbar (ambil daun, batang lembut dan akar)
- 1 kiub pati ayam
- 2 sudu besar sos ikan
- 8 sudu besar mayonis
- 5-8 sudu besar air perahan limau nipis (ikut citarasa)
- 1 sudu besar gula kabung Thai (larutkan atau potong halus)
- Jika tiada, boleh ganti dengan 1½ sudu besar gula perang/gula melaka

CARA

1. Kisarkan bawang putih, cili padi, daun ketumbar, kiub pati ayam, sos ikan, gula kabung dan mayonis.
2. Kisar sehingga betul-betul halus dan sehati.
3. Kemudian masukkan air perahan limau nipis dan kacau sehingga semua bahan sehati. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
4. Boleh simpan dalam bekas bertutup, tahan 4-5 hari dalam peti sejuk.

NOTA

1. Masukkan dalam bekas kedap udara dan simpan dalam peti ais seketika untuk semua bahan sehati.
2. Nak lebih pedas lebihkan cili padi. Seimbangkan rasa pedas, masam dan manis.

SOS HIJAU THAI SEBERGUNA



BAHAN

- 8-10 keping kulit rice paper (spring roll rice paper)
- 250g udang segar – dibuang kulit dan direbus, boleh belah dua memanjang
- 1 genggam vermicelli rice noodle (soun) – celur air panas hingga lembut
- 1 batang timun – potong jejari halus
- 1 batang lobak merah – parut halus atau potong halus memanjang
- 8-10 helai daun salad (daun butterhead, romaine, atau iceberg)

CARA

Cara Gulung:

1. Sediakan semua bahan dalam tray secara berasingan.
2. Rendam soun dengan air suam selama Rendam 7-10 minit. Kemudian, toskan sehingga kering.
3. Celup 1 keping rice paper dalam air biasa selama 1-2 saat.
4. Letak atas permukaan bersih dan rata..
5. Susun daun salad, soun, timun, lobak merah, dan akhir sekali 4 keping udang.
6. Gulung macam popia – lipat bahagian bawah dulu, kemudian tepi, gulung padat dan kemas. Kena cepat Cepat gulung.
7. Siap dan boleh terus hidang.

NOTA

Tips untuk tahan lama:

1. Gunakan sayur yang segar. Buang biji timun sebelum potong.
2. Pastikan semua sayur ditoskan. Pastikan kering.
3. Soun jangan terlalu lembik atau basah.

VIETNAM SPRING ROLL UDANG



BAHAN

- 3 sudu besar mentega kacang (creamy atau chunky)
- 1 sudu besar kicap pekat manis (atau kicap lemak manis ABC/Habhal's)
- 1 sudu besar sos cili Thai / sos cili biasa
- 1 sudu kecil jus limau nipis / lemon
- ½ sudu kecil cuka masakan (optional – tambah rasa masam sedikit)
- 3–4 sudu besar air panas (laraskan ikut kepekatan)
- ½ sudu kecil gula perang / gula kabung (jika suka lebih manis) (Optional)
- cili kisar / serbuk cili jika nak pedas sikit (Optional)

CARA

1. Masukkan semua bahan ke dalam mangkuk.
2. Tuangkan air panas sedikit demi sedikit sambil kacau hingga berkrim.
3. Rasa dan suaikan rasa manis, masin, pedas & masam ikut selera.
4. Boleh tabur kacang tumbuk kasar di atas sebagai hiasan.

NOTA

1. Untuk stok niaga boleh simpan dalam peti, kemudian masak sos sebentar atas api kecil 1–2 minit, biar pekat & tahan lebih lama.
2. Tahan 3–4 hari dalam peti sejuk (bekas kedap udara).

SOS KACANG



BAHAN

- 4 cawan beras pulut (tak perlu rendam)
- 4 cawan air
- Secubit garam (jika suka)
- 1 sudu besar minyak masak
- 1 helai Daun pandan (Jika suka)

CARA

1. Cuci beras pulut hingga bersih kemudian toskan.
2. Masukkan pulut ke dalam periuk nasi.
3. Kemudian masukkan air, minyak masak, daun pandan (jika ada) dan sedikit garam. Seterusnya masak pulut seperti masak nasi biasa.
4. Bila selesai memasak, buka penutup kemudian boleh gembur gemburkan pulut secara perlahan.
5. Seterusnya, tutup semula periuk dan biar pulut berada dalam mode 'keep warm' sekurang-kurangnya 10minit.
6. Siap. Boleh hidang dan makan bersama durian atau mangga manis.

NOTA

1. Jika guna pressure cooker, tapi nak masak kaedah ni pun boleh. Setting - "Rice" kalau ada fungsi tu. Biarkan masak selama 15-20 minit sahaja. Putar tombol ke "STEAM" Lepas selesai, biar dulu 10 minit, baru buka penutup dan gemburkan pulut guna garfu. Siap.

**PULUT
MUDAH**



BAHAN

Bahan Utama:

- 200ml santan kotak (kecil)
- Sedikit garam (anggaran 1/2 sudu kecil)
- 1 sudu kecil tepung jagung + 2 sudu besar air (bancuh)

Bahan Tambahan:

- 1 ketul gula melaka
- 1 sudu besar gula Pasir

CARA

1. Masukkan santan ke dalam periuk kecil.
2. Tambah garam dan kacau perlahan guna api kecil. Kemudian rasa dan suaikan dengan citarasa.
3. Masukkan bancuhan tepung jagung. Kacau hingga kuah pekat sedikit (jangan sampai mendidih kuat supaya santan tak pecah minyak).
4. Tutup api bila kuah mula likat. Siap.

NOTA

KUAH SANTAN



BAHAN

- 1 kg isi durian masak (5 biji durian kampung)
- 100-150gm gula pasir (boleh kurangkan lagi jika durian manis)
- 1 helai daun pandan – disimpul (jika suka)

CARA

1. Dalam kuali, masukkan isi durian, gula 100gm dahulu dan daun pandan jika suka.
2. Kacau selalu hingga gula larut, dan adunan menjadi pekat lebih kurang 45 minit hingga 1 jam. Sambil kacau boleh rasa, jika perlu tambah gula boleh tambah.
3. Jangan masak sampai terlalu kering, cukup bila adunan mula nampak tidak melekat tepi kuali tapi masih lembut dan melekit.
4. Seterusnya, angkat daun pandan, biarkan lempuk sejuk. Bila sejuk, teksturnya akan jadi lebih padat tapi masih lembut dan senang divedok.
5. Boleh simpan dalam balang kaca atau bekas bertutup. Simpan di peti sejuk untuk tahan lebih lama.

NOTA

**LEMPUK DURIAN
(VERSI LEMBUT)**



BAHAN

Bahan tumbuk kasar:

- 6-12 biji cili padi (ikut citarasa)
- 3 biji bawang merah
- 3 ulas bawang putih

Bahan lain:

- Sedikit minyak masak
- 1 mangkuk ikan bilis- 100gm (dibersihkan dan digoreng garing)
- 1 batang lobak merah (dipotong dadu)
- 4 batang kacang panjang (dipotong ikut citarasa)
- 2 biji telur
- 4 cawan nasi putih (seeloknya nasi sejuk semalaman)
- $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ sudu kecil lada sulah (ikut citarasa)
- Garam secukup rasa
- Serbuk perasa (optional)
- Telur goreng (untuk hidangan)

CARA

1. Dalam kuali, masukkan minyak secukupnya untuk menggoreng telur mata. Kemudian ketepikan seketika.
2. Kemudian, gorengkan ikan bilis sehingga garing. Angkat dan toskan. Boleh tambah minyak jika perlu.
3. Seterusnya dalam minyak yang sama, boleh tumis bahan tumbuk kasar sehingga naik bau dan sedikit garing.
4. Masukkan lobak merah dan kacang hingga sedikit layu.
5. Masukkan nasi dan gaul rata bersama bahan tumisan. Pastikan tiada ketulan nasi.
6. Seterusnya, ketepikan bahan-bahan ke tepi kuali, kemudian pecahkan telur di tengah dan kacau seperti buat telur hancur.
7. Kemudian masukkan kacang panjang. Gaul sehingga sebat,.
8. Masukkan ikan bilis yang telah digoreng, kacau sebentar.
9. Perasakan dengan lada sulah, garam dan serbuk perasa jika guna. Gaul rata hingga nasi betul-betul panas dan sebat.
10. Hidangkan dengan telur goreng di atas dan tabur ikan bilis goreng jika ada lebih. Siap.

NOTA

1. Gunakan tepung beras untuk membantu tekstur jadi lebih rangup.
2. Untuk lebih pedas dan “kick”, boleh campurkan sedikit serbuk kari ayam atau serbuk lada hitam dalam bahan tabur.
3. Boleh hidang bersama sos cili Thai, sos cheese leleh, atau mayonis pedas.

NASI GORENG CILI PADI KAW



BAHAN

- 1 Paket Tepung Cucur Ikan Bilis Adabi
- 2 Sudu Besar Tepung Gandum
- Air sejuk (Air dari peti ais secukupnya)
- 1 sudu besar Minyak Masak

CARA

1. Dalam mangkuk, campur tepung cucur ikan bilis adabi dan tepung gandum.
2. Kemudian, tambah minyak masak dan air sejuk sedikit demi sedikit sambil gaul. Boleh berhenti letak air sebaik tepung mula sebatu dan boleh di bentuk doh.
3. Uli hingga adunan menjadi doh yang tidak lagi melekat ditangan.
4. Seterusnya, boleh canaikan doh sedikit nipis. Kemudian, boleh gunting atau potong memanjang.
5. Panaskan minyak, kemudian gorengkan sehingga garing. Pastikan api sederhana kuat.
6. Dah cukup garing dan warna telah cantik keperangan boleh angkat dan toskan. Siap. Boleh taburkan dengan serbuk cili dan gula untuk lebih berperisa.

NOTA



BAHAN

Bahan Utama:

- 1 cawan beras (dibasuh bersih)
- 1 inci halia (diketuk/hiris)
- 2 ulas bawang putih (ditumbuk halus)
- ½ kiub pati ayam
- 3 ketul isi ayam (bahagian dada)
- Sedikit minyak masak
- Garam secukup rasa
- Air secukupnya (6 cawan untuk bubur pekat)

Bahan Tambahan:

- Daun bawang (dihiris)
- Cili hidup merah (atau sambal kicap)
- Bawang goreng
- Garlic Oil

CARA

1. Cuci beras sehingga bersih dan toskan.
2. Kemudian, panaskan sedikit minyak dalam periuk.
3. Tumis bawang putih yang ditumbuk sehingga kekuningan dan naik bau.
4. Kemudian, tambah air ke dalam periuk. Anggaran 3 cawan dahulu.
5. Seterusnya, masukkan halia dan isi ayam. Rebus sehingga ayam masak dan empuk ($\pm 10-15$ minit bergantung pada saiz ayam).
6. Bila ayam sudah masak, angkat dan ketepikan seketika.
7. Seterusnya, masukkan beras yang sudah dicuci ke dalam air rebusan ayam tadi. Tambah air ikut kepekatan bubur yang diinginkan.
8. Masukkan ½ kiub pati ayam dan masak dengan api sederhana sambil dikacau supaya tak berkerak di dasar periuk. Boleh tutup periuk sepanjang proses ini.
9. Masak sehingga nasi betul-betul hancur jadi bubur.
10. Sambil tunggu bubur masak sepenuhnya, isi ayam yang sejuk tadi dicarik halus menggunakan tangan atau garpu.
11. Bila bubur hampir siap, boleh perasakan dengan garam dan suaikan dengan citarasa. Tambah garam secukup rasa ke dalam bubur.
12. Dah siap, tutup api dan rehatkan seketika anggaran 10minit (tutup periuk) Kemudian sedia untuk dihidangkan.

Cara Hidang:

1. Cedok bubur ke dalam mangkuk.
2. Letakkan isi ayam carik, daun bawang, cili masak merah, dan bawang goreng di atas bubur.
3. Boleh juga siram dengan sedikit garlic oil atau minyak bijan & kicap cair jika suka.

NOTA

1. Gunakan beras jenis lembut atau wangi untuk hasil lebih sedap. ATAU rendam beras 30minit.
2. Bubur McD agak halus, jadi boleh kisar separuh bubur kalau nak lebih halus.

BUBUR AYAM ALA MATDOLLAH



BAHAN

- 1 labu bawang putih (± 10 ulas) – dicincang halus / dadu kecil
- $\frac{1}{2}$ cawan minyak masak (boleh guna minyak sayur, jagung atau canola)

CARA

1. Tuang minyak ke dalam kualiti kecil atau periuk.
2. Panaskan atas api kecil hingga suam (jangan terlalu panas mendidih).
3. Masukkan bawang putih cincang.
4. Goreng dengan api perlahan sambil dikacau selalu.
5. Masak hingga bawang menjadi keemasan dan rangup. ($\pm 5-8$ minit)
6. Bila bawang dah keperangan, terus tutup api.
7. Jangan tunggu terlalu lama, sebab bawang akan terus masak dalam minyak panas.
8. Biarkan suam seketika. Kemudian simpan dalam balang kaca bersih (boleh tahan 1-2 minggu dalam peti).

NOTA

GARLIC OIL
MUDAH



BAHAN

- 5 keping Ikan goreng (Tenggiri, kembung, selar, bawal, etc)
- 3 sudu besar sos taucu
- 2 inci halia – dihiris nipis
- 3 ulas bawang putih – dihiris
- ½ biji bawang Holland – hiris bulat
- ½ biji bawang merah – hiris nipis
- 2 biji cili hidup hijau – belah dua / serong
- 5 biji cili padi – boleh lebihkan
- 1 biji tomato – potong 4
- 1 sudu besar gula (laras ikut rasa)
- 1 sudu kecil garam (laras ikut rasa)
- ¼- ½ cawan air sahaja (untuk buat kuah pekat)

CARA

1. Goreng ikan hingga garing. Toskan dan ketepikan.
2. Panaskan 2-3 sudu besar minyak.
3. Tumis bawang putih, bawang merah, halia hingga wangi.
4. Kemudian, masukkan bawang Holland, kacang hingga sedikit layu.
5. Masukkan 3 sudu besar sos taucu. Gaul rata.
6. Tambah air dan biar mendidih perlahan.
7. Seterusnya, masukkan gula dan garam. Kacau rata. Rasa dan suaikan dengan citarasa.
8. Bila kuah mula pekat, masukkan tomato dan cili hijau.
9. Masak sekejap hingga tomato layu sedikit.
10. Masukkan ikan goreng tadi. Gaul perlahan supaya ikan tak hancur. Biarkan 2-3 minit supaya kuah meresap.
11. Siap.

NOTA

IKAN MASAK TAUCU MUDAH