



VOL. 1

Cooking *With* Cattitude

By, Abid Nasa



ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude exclusive E-Book

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
1	PENGENALAN	1
2	CEKODOK PISANG 123	2
3	SAMBAL BELACAN PADU	3
4	BUBUR SUM SUM	4
7	PAU SAMBAL	5
8	SAMBAL IKAN BILIS EXPRESS	6
9	SPAGHETTI CREAMY TOMYAM	7
10	BISTIK NENEK	8-9
11	BIHUN GORENG TOMYAM	10
12	SOFT COOKIES	11
13	SPAGHETTI CARBONARA	12
14	APAM PISANG	13
15	JEJEMPOT UDANG	14
16	SOS SPECIAL CILI HIDUP	15
17	AYAM GORENG CRISPY	16
18	COLESLAW & MASHED POTATOES	17

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
19	AGAR-AGAR SANTAN GULA MELAKA	18
20	CEKODOK PISANG HITAM MANIS	19
21	JEJEMPUT IKAN BILIS	20
22	CUCUR TAUHU	21
23	NACHOS VIRAL	22
24	NACHOS VIRAL	23
25	ROTI JOHN CHEESE TUNA/SARDINE	24
26	COLD RAMYUN	25
27	SWEET POTATO FRIES	26
28	KEK MAK MAK (KEK LEGEND)	27
29	SAMBAL GORENG IKAN PARANG NENEK	28
30	SAMBAL TAUHU & TEMPE	29
31	ASAM PEDAS KERISIK (KELAPA BAKAR)	30
32	LEMAK UDANG BELIMBING BULUH	31
33	IKAN MASIN SEPAT MASAK LEMAK NENAS	32
34	SOTONG ASAM KUNYIT	33

PENGENALAN

Assalamualaikum dan salam sejahtera,

Terima kasih kerana memilih eBook ini sebagai rujukan anda. Saya amat menghargai kesudian anda mencuba resepi ini untuk di nikmati bersama seisi keluarga.

eBook ini dihasilkan dengan penuh dedikasi bagi memenuhi keperluan anda, sama ada untuk menambah ilmu, mencari inspirasi, atau memperbaiki kemahiran tertentu. Setiap halaman disusun dengan teliti agar anda mendapat manfaat yang maksimum daripada perkongsian ini.

Semoga eBook ini menjadi panduan yang bermanfaat dan memberi nilai tambah dalam kehidupan anda. Jangan lupa untuk terus belajar, bertanya, dan berkongsi ilmu yang diperoleh bersama orang lain.

Jika ada sebarang maklum balas, cadangan, atau pertanyaan, saya sentiasa terbuka untuk mendengar daripada anda. Hasil masakan anda mungkin menjadi inspirasi untuk orang lain! Jom kongsi gambar dan pengalaman anda apabila mencuba resipi di dalam eBook ini. Tag kami di Sosial Media atau tinggalkan komen, kerana saya suka melihat hasil kreativiti anda semua.

Selamat mencuba dan semoga berjaya!

Yang ikhlas,
AbidNasa

Follow Akaun Sosial Media Saya:

Instagram : @abidnasa

TikTok : @Cooking With Cattitude





CEKODOK PISANG 123

BAHAN-BAHAN

- 200gm tepung adabi cucur manis (1 pek)
- 6-8 Biji pisang berangan (size sederhana)
- Minyak masak untuk menggoreng

CARA-CARA

1. Masukkan pisang ke dalam mangkuk dan lenyekan.
2. Masukkan tepung adabi.
3. Gaul rata semua bahan sehingga sehati.
4. Panaskan minyak untuk menggoreng.
5. Ambil bancuhan tepung (jemputkan) dengan tangan dan masukkan ke dalam minyak yang panas.
6. Biarkan cekodok masak sehingga cekodok pisang naik keatas dan mudah untuk di pusingkan. Balik balikkan selalu untuk dapat hasil yang rangup.
7. Masak sehingga semua bahagian bertukar warna golden-ish atau hitam manis. Ikut cita rasa masing-masing.
8. Boleh tos dan angkat.
9. Siap.

NOTA



SAMBAL BELACAN PADU

BAHAN-BAHAN

- 15-20 biji cili padi (buang batang)
- 3 cili merah (buang batang)
- 4 biji limau kasturi (bunga biji)
- 30gm belacan bakar
- 2 sudu besar pati asam jawa (kacau bersama 60g air)
- 1 sudu besar gula
- 1 tsp garam

CARA-CARA

1. Masukkan semua bahan.
2. Kisar lebih kurang 10s. Biar sedikit kasar.

NOTA



BUBUR SUM SUM

BAHAN-BAHAN

Bahan A

- 100gm tepung beras
- 400gm santan (2 kotak kecil)
- 1/4tsp garam
- 2 helai daun pandan (simpul)
- 1/2 tsp vanilla essence (jika ada)

Bahan B:

- 200gm gula melaka
- 150gm air
- 1/2 tsp gula (jika ada)
- 2 helai daun pandan

CARA-CARA

1. Masukkan semua bahan A di dalam periuk yang bersesuaian, hidupan api pada suhu sederhana. Gaul semua bahan sehingga sebat. Gaul dengan kelajuan yang konsisten selama 20 min untuk memasak bancuhan bubur sumsum. Bila bancuhan telah memekat, bubur sumsum telah siap.
2. Pindahkan bubur sumsum ke dalam bekas yang sesuai.
3. Masukkan semua bahan B ke dalam kualiti. Masak semua bahan sehingga gula cair dan sebat.
4. Sedia untuk di hidangkan.

NOTA



PAU SAMBAL

BAHAN-BAHAN

- 200 g air (air suam)
- 20 g gula
- 2 sudu teh serbuk yis kering
- 20 g mentega
- 1 biji telur ATAU 55g air
- 400 g tepung gandum
- 1 sudu teh garam
- Minyak untuk menggoreng

CARA-CARA

1. Masukkan air, gula, serbuk yis. Ketepikan seketika untuk hidupan yis lebih kurang 10min. Letak di tempat yang panas lebih Baik.
2. Bila yis dah hidup pindahkan ke dalam bowl, Masukkan mentega, dan telur atau air ke dalam mangkuk pengadun, gaul rata.
3. Tambahkan tepung gandum dan garam, uli adunan selama 8-10minit. Guna Tapak tangan untuk menolak doh ke hadapan (Teknik tekan dan tolak)
4. Pindahkan adunan ke atas tikar pastri dan bentukkan menjadi bulat, tutup dengan kitchen towel dan biarkan rehat selama 10 minit.
5. Buangkan angin dari doh. Bahagikan adunan kepada 20 bahagian (35 g setiap satu), bentukkan menjadi bulat, dan tutup semula dengan kitchen towe. Biarkan rehat selama 10-15minit.
6. Panaskan minyak dalam kuali dengan api sederhana dan goreng adunan secara berperingkat sehingga keemasan. Toskan menggunakan tisu dapur untuk menyerap lebihan minyak.

NOTA



SAMBAL IKAN BILIS EXPRESS

BAHAN-BAHAN

- 20 g cili kering, dibuang biji, direndam hingga lembut
- 150 g bawang kecil (bawang merah)
- 50 g ikan bilis, dibersihkan dan dibuang kepala
- 50 g minyak masak
- 100 g bawang besar, dihiris nipis
- Gula secukup rasa
- ½ sudu teh garam
- 10 g pes asam jawa
- 20 g air

CARA-CARA

1. Kisar cili kering, bawang merah, dan 20 g ikan bilis
2. Panaskan minyak masak dan masukkan bahan kisar tadi, tumis sehingga pecah minyak.
3. Masukkan baki 30 g ikan bilis, gula, garam, pes asam jawa, dan air.
4. Bila semua bahan dah sebatikan dan masak sempurna, masukkan hirisan bawang.
5. Siap

Cara Menghidang:

Belah di tengah roti burger dengan pisau bergerigi. Sapu sambal yang telah disediakan pada bahagian bawah roti, susun hirisan timun di atasnya, dan tutup dengan bahagian atas roti sebagai sandwich. Hidangkan segera.

NOTA



SPAGHETTI CREAMY TOMYAM

BAHAN-BAHAN

- 400gram spaghetti (rebus dengan sedikit garam dan minyak zaitun terlebih dahulu)
- 1 biji bawang holland (potong dadu)
- 4 ulas bwg putih (Potong dadu)
- 100-150 gram udang, buang kulit
- 20 gram mentega (optional)
- 20 gram olive oil
- 3 helai daun limau purut, carik2 dibuang tulang tengah
- 2 kiub tomyam atau 2 sudu besar pes tomyam
- 1 biji tomato di potong dadu
- 1 sudu teh garam
- 1 sudu teh chicken stock/1 kiub
- 1 sudu besar chilli flakes
- 3 batang cili padi (hiris halus) optional
- Baby spinach segenggam.
- 200 gram cooking cream/ santan
- 400-600ml air + 5 sudu makan air rebusan pasta
- Perahan air limau nipis (optional)

CARA-CARA

1. Panaskan minyak, Masukkan bwg putih dan bwg holland tumis sehingga naik bau.
2. Masukkan daun limau purut dan pes tomyam, Tumiskan sehingga semua bahan sehati dan pes tomyam mula pecah minyak.
3. Masukkan 400ml air dahulu, tomato dan chicken stock. Gaul sehingga semua bahan sehati. Kemudian masukkan santan.
4. Kemudian masukkan udang dan garam . Gaul sehati sehingga udang masak.
5. Bila udang dah masak dan kuah semakin memekat masukkan pasta yang telah di rebus. Gaul sehingga semua pasta sehati dengan kuah. Jika perlu tambah air boleh masukkan.
6. Masukkan cili padi atau chilli flakes.
7. Masukkan baby spinach. Gaul rata sehingga semua sehati.
8. Dah tutup api, boleh perahkan limau.

NOTA



BISTIK NENEK (PART 1)

BAHAN-BAHAN

1) Bahan-bahan rebus daging:

- - 1kg daging lembu untuk rebusan (potong dadu)
- - 1kg tulang lembu (ekor, rusuk, atau mana-mana bahagian bertulang)
- 3 sudu besar Rempah sup
- - 1 sup bunjut
- - 2L air (air rebusan akan di gunakan untuk kuah bistik)

CARA-CARA

1. Rebus semua bahan di atas sehingga daging empuk (seperti memasak sup tulang daging)

Nota : Rebus daging awal sebelum nak mula buat kuah bistik.

NOTA



BISTIK NENEK (PART 2)

BAHAN-BAHAN

- 2) Kuah Bistik
- Hiris 1 Biji bawang besar, 4 ulas bawang putih, dan 2 inci halia
- Kisar 1 biji bawang besar, 5 biji bawang merah, 4 ulas Bawang putih dan 2 inci Halia.
- 2 Kulit kayu manis
- Bunga lawang
- Bunga cengkih
- Buah pelaga
- 6 sudu besar cili kering kisar (ikut citarasa)
- 1 tin tomato pure
- 5 sudu besar Sos tomato
- 5 sudu besar sos cili
- 2 sudu besar sos tiram (jika ada)
- 4 biji kentang besar (kupas, potong dadu, dan goreng hingga kecemasan)
- 2 batang lobak merah (kupas dan potong dadu)
- Kobis (potong kasar)
- Kacang hijau
- 2 biji Tomato (dipotong kecil)
- 1 batang saderi (potong 1 inci)
- Daun bawang dan daun sup
- Garam, gula, 1 chicken cube

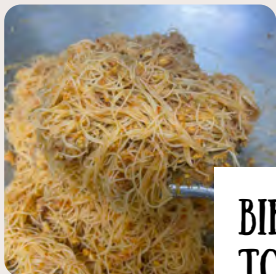
CARA-CARA

1. Panaskan minyak dalam periuk besar. Tumis bahan kisar dan cili kering sehingga pecah minyak. Kemudian Masukkan pes tomato, sos tomato, dan sos cili.
2. Tambahkan daging dan air rebusan. Biarkan mendidih seketika.
3. Masukkan semua sayur kecuali tomato dan kentang goreng. Kecilkan api ke sederhana rendah, tutup periuk, dan renehkan sebentar.
4. Masukkan kentang goreng dan tomato. Perasakan dengan garam, gula, stok ayam.
5. Renehkan lagi selama 5 minit sebelum menambahkan daun bawang dan daun sup.
6. Siap.

Nota : Di hidangkan bersama roti baguette.

Lazat!!!!!!

NOTA



BIHUN GORENG TOMYAM

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar/ tumbuk:

- 1 biji bawang besar
- 4 ulas bwg putih
- 3 batang cili padi

Bahan lain:

- 100gm bihun di rendam
- 1 pcs sotong (potong)
- 1 biji telur
- 2 helai daun limau purut, carik2 dibuang tulang tengah
- 1 kiub tomyam ATAU 1 sudu besar pes tomyam
- garam secukup rasa
- Sayur pilihan (sawi/carrots/kobis, taugoh)
- 150ml-200ml air
- Minyak masak
- Perahan air limau nipis (optional)

CARA-CARA

1. Panaskan minyak, Masukkan bahan kisar/tumbuk. Tumis sehingga naik bau.
2. Masukkan daun limau purut dan pes tomyam, Tumiskan sehingga semua bahan sehati dan pes tomyam mula pecah minyak.
3. Masukkan 100ml air dahulu. Kemudian masukkan sotong. Masakkan seketika.
4. Kemudian masukkan garam. Gaul sehati sehingga sotong masak.
5. Bila sotong dah masak, masukkan sayur pilihan. Pecahkan telur.
6. Semua bahan dah sehati, masukkan bihun yang telah di rendam.
7. Gaul semua bahan sehingga bihun mula lembut, Masukkan taugoh jika ada. Gaul rata sehingga semua bahan sehati.
8. Jika terlalu kering boleh masukkan air sedikit. Masakkan seketika
9. Siap.

NOTA



SOFT COOKIES (CHEWY)

BAHAN-BAHAN

- 120 g butter tanpa garam (room temp) sedikit untuk sapu pada tray
- 100 g gula
- 80 g gula perang
- 1 sudu teh esen vanila
- 1 biji telur saiz sederhana
- 250 g tepung gandum
- 1 sudu teh soda bikarbonat
- 1 cubit garam
- 150 g coklat chips

CARA-CARA

1. Panaskan ketuhar kepada 170°C (ikut oven) dan sapu butter pada 2 dulang pembakar. Atau guna baking paper.
2. Masukkan butter, gula pasir, gula perang, esen vanila, telur, tepung, bikarbonat soda, dan garam ke dalam mangkuk adunan. Kacau selama 30 saat. Sehingga semua bahan sebatu.
3. Tambahkan choc chips dan kacau selama 20 saat.
4. Bentukkan adunan menjadi bulatan kecil (lebih kurang Ø 4 cm) dan letakkan di atas dulang pembakar yang telah disediakan, dengan jarak kira-kira 5 cm di antara setiap satu untuk ruang cookies kembang.
5. Bakar selama 10-12 minit (170°C) sehingga keemasan dan masih sedikit lembut. Biarkan sejuk selama 5 minit sebelum pindahkan ke rak dawai untuk sejuk sepenuhnya.
6. Setelah sejuk, simpan dalam bekas kedap udara sehingga sedia untuk dihidang.

NOTA



SPAGHETTI CARBONARA

BAHAN-BAHAN

- 200g spaghetti
- 4 pcs daging (streaky beef/salami) atau 150g ayam
- 2 ulas bawang putih (dicincang halus)
- 2 biji telur (fresh) ATAU 100ml cooking krim
- 50g Parmesan cheese (diparut lebih sedap)
- Garam dan lada hitam secukup rasa
- 1 sudu besar minyak zaitun atau mentega
- 100ml air rebusan spaghetti.

CARA-CARA

1. Masak Spaghetti:

Rebus spaghetti dalam air mendidih yang ditambah garam hingga *al dente* (ikut arahan pada paket). Toskan dan simpan sedikit air rebusan.

2. Sediakan gravy carbonara jika guna telur: (Jika tidak skip step ni) Jika guna telur, dalam mangkuk, pukul telur bersama keju Parmesan. Tambah sedikit garam dan lada hitam. Ke tepikan seketika.

3. Panaskan minyak zaitun atau butter dalam kualiti. Tumis bawang putih hingga wangi.

- Masukkan daging/ayam dan masak hingga garing.

- Masukkan cooking krim dan cheese ATAU masukkan telur yang telah di sediakan tadi. Gaul rata biar semua bahan sehati.

- Masukkan spaghetti yang telah dimasak ke dalam kualiti bersama bahan tumisan.
- Gaul cepat-cepat supaya gravy menjadi berkrim tetapi tidak bergumpal.
- Tambah sedikit air rebusan spaghetti untuk melaraskan kepekatan sos. Siap.

Perasakan: Tabur lada hitam dan Parmesan tambahan di atas untuk rasa yang lebih padu. Selamat mencuba!

NOTA



APAM PISANG KUKUS

BAHAN-BAHAN

- 4-5 biji pisang ATAU 1 cawan pisang lenyek
- 1 biji telur (Size A ATAU B)
- 1/2 cwn /100g gula perang
- 1 sk esen vanilla
- 1 cwn /125g tepung gandum
- 1 sk soda bikarbonat
- 1 sk serbuk penaik
- 1 sk jus limau/lemon ATAU cuka makan
- 1/4 sk garam
- 1/2 cwn /113g minyak jagung

CARA-CARA

1. Lenyekkan pisang dengan garam. Ketepikan seketika
2. Dalam bowl lain, ayakkan tepung gandum, baking soda dan baking powder. Ketepikan.
3. Dalam mangkuk lain, pecahkan sebiji telur. Masukkan gula dan esen vanilla. Gaul rata sehingga bancuhan memekat.
4. Kemudian masukkan pisang yang telah di lenyekkan. Gaul rata sehingga sehati.
5. Perahkan 1sk air perahan lemon. Gaulkan.
6. Kemudian masukkan bahan ayak, sedikit demi sedikit. Gaul sehati semua bahan.
7. Seterusnya masukkan minyak jagung untuk hasil yang lebih moist. Gaul sehati.
8. Boleh masukkan dalam acuan pilihan. Sapukan sedikit minyak untuk mudah dikeluarkan apam nanti.
9. Scoop adunan dalam acuan.
10. Kukus selama 10-15min.

NOTA



JEJEMPIT UDANG

BAHAN-BAHAN

- 200-250gm Isi Udang Kecil (Buang kulit)
- 1/2 Biji bawang Besar (Potong dadu)
- 1 batang karot size sederhana (sangat atau potong halus)
- 1 cup taugeh (optional)
- 1 cup daun bawang (Potong panjang 2cm)
- 1-2 sudu kecil garam
- 2 cup tepung
- 500ml air mendidih

CARA-CARA

1. Masukkan tepung dalam bowl adunan.
2. Masukkan garam dan air panas sedikit demi sedikit. Gaul rata.
3. Kemudian masukkan sayur- sayur dan udang.
4. Gaul rata semua bahan.
5. Panaskan minyak dalam kualiti untuk menggoreng.
6. Bulatkan adunan (boleh guna sudu), goreng dalam minyak yang panas sehingga masak. Sentiasa balik-balikan jempit jempit untuk mendapat hasil yang lebih rangup.
7. Angkat dan tuskan.
8. Sedia untuk di makan.

NOTA



SOS SPECIAL CILI HIDUP

BAHAN-BAHAN

- 400ml air
- 4 biji cili hidup
- 2 Biji cili padi (optional)
- 5 ulas bawang putih
- 1-2 sudu besar pes asam jawa
- 1 sudu kecil garam
- 3 sudu besar gula

CARA-CARA

1. Kisarkan cili hidup , cili padi dan bawang putih bersama air.
2. Masukkan semua bahan kisar dalam periuk/kuali. Biar mendidih seketika
3. Masukkan ipes asam jawa terlebih dahulu, kemudian gaul 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 pes asam jawa 1 sudu lagi.
7. Siap.

NOTA



AYAM GORENG CRISPY

BAHAN-BAHAN

Bahan perapan ayam:

- 8-10 ketul ATAU 1 ekor ayam
- 1 sk serbuk atau parutan halia
- 2 sk serbuk lada putih
- 1 ulas bawang putih (tumbuk)
- 1/2 sb serbuk kari
- 5-7 sb tepung goreng ayam segera
- Air sejuk secukupnya

Bahan salutan kering ayam:

- 1 cwn tepung goreng segera
- 1 cwn tepung beras
- 1/2 cwn tepung jagung
- 2 sk serbuk lada putih
- 1 sk garam halus
- 1 sk baking powder

CARA-CARA

Cara Perapan:

1. Masukkan semua bahan.
2. Masukkan air sejuk sehingga semua bahan sehati dan boleh di ratakan pada seluruh ayam.
3. Perapkan ayam sekurang-kurangnya 30min. Sebaiknya semalaman.

Cara Goreng (Tak perlu double coating. Sebab kita dah perap ayam tadi):

1. Keluarkan ayam yang telah di perap. Biarkan ayam pada suhu bilik seketika. Sekurangnya 30min.
2. Campurkan semua bahan di atas. Gaulkan ayam dengan banchuan tepung kering.
3. Guna jari untuk balik balik kan ayam berkali-kali. Tak perlu tekan.
4. Dah rata semua, angkat dan ketukkan supaya lebihan tepung jatuh sebelum goreng.
5. Ayak tepung setiap kali nak salut ayam yang baru.
6. Ketulan ketulan boleh buang.
7. Kalau boleh guna cast iron pot ATAU periuk ATAU Kualiti yang tebal untuk menggoreng.
8. Panaskan minyak pada suhu 170c. Boleh check dengan chopsticks Masukkan chopsticks ke dalam minyak, jika muncul gelembung kecil secara perlahan, suhu sudah sekitar 160c-170c.
9. Masukkan ayam ke dalam minyak yang panas. Pastikan ayam tenggelam dan tutup rapat periuk/kuali untuk hasilkan gorengan yang juicy dan isi ayam masak sekata. Bahagian luar akan rangup.
10. Goreng dengan api yang sederhana. Selama 10-12min. Sampai perang cantik
11. Angkat dan tuskan ayam. Letak atas wire rack supaya lebih rangup. Kalau guna tissue nanti akan berwap, dan ayam akan jadi soggy.

NOTA



COLESLAW & MASHED POTATOES

BAHAN-BAHAN

Bahan coleslaw:

- 1 mangkuk hirisan kobis
- Sedikit parutan lobak merah
- Mayonis, secukupnya (bersalut seluruh sayur)
- 1/2 sk gula
- 1/4 sk garam
- 1-2 sk jus limau nipis
- Sedikit susu full cream

Bahan mashed potato:

3-4 biji kentang

1 sb butter

Sedikit air rebusan kentang

Sedikit susu full cream

Gravy mashed potato:

2 sb butter

1 sb bawang besar kisar

1 sk bawang putih

2 sb tepung gandum

1 ketul kiub pati ayam

1/2 sk serbuk lada putih

1/2 sk serbuk lada hitam (tambah jika mahu rasa yang pedas)

CARA-CARA

Coleslaw

1. Potong halus kobis dan karot.
2. Masukkan kobis dan karot di dalam bowl. Kemudian masukkan mayonis.
3. Masukkan gula, garam, jus limau dan sedikit susu full cream untuk rasa yang lebih creamy. Gaul rata semua bahan
4. Masukkan dalam peti sejuk untuk hasil yang lebih fresh.

Mashed Potatoes

1. Cuci bersih kentang. Boleh buang kulit dulu.
2. Letak sedikit garam. Rebus sehingga kentang empuk.
3. Dah siap rebus, lenyekan kentang bersama butter, kemudian masukkan air rebusan kentang. Kemudian masukkan susu.
4. Gaul semua bahan sehingga dapat texture yang smooth.

Gravy Mashed Potatoes

1. Masukkan butter dalam periuk. Panaskan sehingga butter bertukar warna brown-ish.
2. Kemudian masukkan bawang besar dan bawang putih. Tumis sampai perang
3. Bawang dan kekuningan, masukkan tepung gandum. Gaul rata sampai tepung jadi keperangan kemudian masukkan 150ml air.
4. Kemudian masukkan pati ayam. Gaul rata.
5. Kemudian masukkan balance air. Gaul rata.
6. Masukkan serbuk lada putih. Masak sehingga mendidih.
7. Siap.

NOTA



AGAR-AGAR SANTAN GULA MELAKA

BAHAN-BAHAN

Bahan Bahagian bawah - Gula:

1 ketul- 210g gula melaka (3 keping gula nise saiz sederhana)

3½ cawan - 875ml air

1 helai daun pandan

Bahan bahagian atas -Santan:

1 kotak- 200ml santan*

1 biji telur* (boleh ganti 1/4 cawan air)

1¼ cawan- 315ml air *

1 pek -10g serbuk agar-agar (ATAU agar-agar bertali berat anggaran yang sama)

sedikit garam

1 tsp Essen vanilla (jika suka)

*Sediakan : Bahan **

- Dalam Mangkuk pecahkan telur dan pukul biar sehati.
- Dalam bekas lain, campurkan santan bersama air.
- Kemudian campurkan dua bekas tadi. Ketepikan.

CARA-CARA

1. Masukkan air, gula melaka dan daun pandan. Carik dan simpul.
2. Gaul rata sehingga gula larut dan mendidih.
3. Kemudian tapis gula ke dalam bowl atau bekas yang bersesuaian.
4. Masukkan semula air gula ke dalam periuk. Api sederhana
5. Masukkan adunan santan ke dalam periuk dan tapis sebaiknya.
6. Masukkan essen Vanilla jika suka untuk hilangkan bau hanyir telur jika ada.
7. Kemudian masukkan serbuk agar-agar. Kacau perlahan-lahan sehingga semua bahan sehati.
8. Masukkan garam secukup rasa untuk menaikan rasa lemak santan. Kacau sehingga semua bahan larut dan sehati.
9. Bila dah larut boleh kuatkan api, masak sampai mendidih dan naik buih, biar buih meruap ke atas, tapi jalan sampai melimpah ke luar.
10. Ulang step ini 3 kali. Untuk dapatkan texture berlumut di bahagian atas.
11. Kemudian tuangkan ke dalam bekas yang tahan panas.
12. Sejukkan sampai beku. 3-4 jam sebaiknya. Masukkan dalam peti ais.
13. Siap.

NOTA



CEKODOK PISANG HITAM MANIS

BAHAN-BAHAN

- 170g tepung gandum
- 400gm Pisang (berangan/emas)
- 80g cup gula perang/putih
- 1/4 tsp garam
- 1 tsp baking powder
- 20g mentega (jika ada)
- 15g tepung beras

CARA-CARA

1. Masukkan pisang, garam dan gula ke dalam pengisar atau lenyekan pisang dan gaul ratakan semua bahan. Jika Kisar, 10saat.
2. Keluarkan bahan kisar ke dalam mangkuk, masukkan tepung gandum, tepung beras, mentega dan baking powder. Gaul rata. Sehingga adunan sehati.
3. Rehatkan adunan selama sekurang-kurangnya 15 minit. Lagi lama lagi cantik hasil cekodok. Boleh buat awal dan simpan dalam peti ais.
4. Panaskan minyak.
5. Basahkan hujung jari dengan sedikit air, jemputkan adunan tadi ke dalam minyak panas.
6. Goreng dengan api sederhana hingga masak warna bertukar kepada golden-ish ataupun hitam manis. Ikut lah cita rasa masing-masing.
7. Siap dihidangkan.

NOTA

- JANGAN GORENG TERLALU BANYAK DALAM SATU MASA. UNTUK ELAKAN CEKODOK BERMINYAK.
- AMBIL GARAM SECUBIT DAN MASUKKAN KE DALAM MINYAK YANG PANAS SEBELUM MASUKAN JEJEMPUT.



JEJEMPOT IKAN BILIS

BAHAN-BAHAN

- Segengam ikan bilis
- 2 batang cili hidup (optional)
- 1/2 Biji bawang Besar
- 1 sudu kecil garam
- 2 cup tepung
- 500ml air mendidih

Sos Special :

- 450ml air
- 2 sudu besar cili kisar ATAU 4 biji cili hidup
- 5 ulas bawang putih (tumbuk)
- 1-2 sudu besar pes asam jawa
- 1 sudu kecil garam
- 3 sudu besar gula

CARA-CARA

1. Kisar kasar ikan bilis, cili hidup dan bawang besar. Pindahkan ke dalam bowl adunan.
2. Campurkan tepung bersama bahan kisar.
3. Masukkan air panas sedikit demi sedikit. Gaul rata. Berhatiz semasa mengaul adunan tepung.
4. Masukkan garam dan gaul rata adunan.
5. Panaskan minyak dalam kualiti untuk menggoreng.
6. Bulatkan adunan (boleh guna sudu) then goreng dalam minyak yang panas sehingga masak.
7. Angkat dan tuskan.
8. Sedia untuk di makan.

Sos Special :

1. Masukkan air ke dalam periuk.
2. Masukkan cili kisar dan bawang putih. Biar mendidih seketika
3. Masukkan 1 sudu pes asam jawa, kemudian gaul 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 pes asam jawa 1 sudu lagi.
7. Siap sedia di nikmati bersama cekodok ikan bilis.

NOTA

- JANGAN GORENG TERLALU BANYAK DALAM SATU MASA. UNTUK ELAKAN CEKODOK BERMINYAK.
- AMBIL GARAM SECUBIT DAN MASUKKAN KE DALAM MINYAK YANG PANAS SEBELUM MASUKAN JEJEMPOT



CUCUR TAUHU

BAHAN-BAHAN

- 4 tauhu putih
- Tepung gandum secukupnya (Cadangan 3 sudu besar)
- 1 batang daun bawang di hiris
- 1 batang daun sup di hiris
- 1 batang carrot di potong dadu
- 1 sudu kecil garam ATAU 1 kiub ikan bilis

Sos Cili Kicap Istimewa :

10-15 batang cili padi (campur hijau dan merah, boleh kurangkan cili untuk kurang pedas)

6 ulas bawang putih

4 sudu besar kicap manis

4 sudu besar gula (ikut cita rasa)

1 sudu kecil garam (ikut cita rasa)

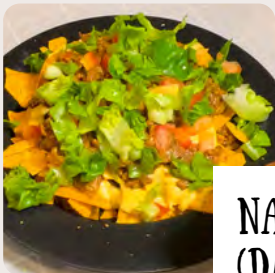
CARA-CARA

1. Hancurkan tauhu. AIR TIDAK DI PERLUKAN. Kerana dalam tauhu dah ada kandungan air.
2. Masukkan semua bahan Kecuali TEPUNG.
3. Masukkan tepung sedikit demi sedikit. Sehingga adunan boleh di bentuk. STOP MASUK TEPUNG.
4. Gorengkan cucur tauhu di dalam Minyak yang panas.
5. Boleh turunkan suhu api kepada sederhana untuk mamastikan gorengan masak sekata.
6. Angkat dan tos.

Sos Cili Kicap Istimewa :

1. Kisar semua bahan.
2. Sedia untuk di makan bersama cucur tauhu atau pisang goreng panas.

NOTA



NACHOS VIRAL (DAGING CINCANG)

BAHAN-BAHAN

TOPPING DAGING CINCANG

- 200gm daging cincang
- 1 Biji bawang holland di potong dadu
- 1 Biji tomato di potong dadu
- 1 sudu tepung gandum
- 1 sudu besar serbuk paprika
- 1 sudu besar serbuk kari daging atau apa sahaja rempah yang ada
- 1 sudu kecil lada hitam
- 1 sudu kecil garam
- 5 sudu air
- Minyak masak untuk menumis

CARA-CARA

1. Masukkan sedikit minyak masak dalam kuali.
2. Bila minyak dah panas, masukkan bawang holland. Tumis sehingga naik bau.
3. Kemudian masukkan tomato. Gaul sehingga sebat.
4. Selepas tomato dah mula mengecut masukkan daging cincang.
5. Gaul semua bahan sehingga sebat dan daging mula bertukar warna dan air daging mula keluar, masukkan tepung gandum.
6. Kemudian masukkan serbuk paprika, serbuk kari daging, lada hitam dan garam. Gaul semua bahan sehingga sebat. Masukkan air. Gaul sehingga air dari daging kering.
7. Angkat dan sejukkan.

NOTA



NACHOS VIRAL (CHEESE SAUCE)

BAHAN-BAHAN

Cheese Sauce

- 2 sudu besar butter
- 2 sudu besar tepung
- 1 cup (250ml) susu full cream
- 1 1/2 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil serbuk cili
- 8 keping /1 cup cheddar cheese yang di sagat

CARA-CARA

1. Cairkan butter dan masukkan tepung. Gaul rata.
2. Masukkan susu, garam, serbuk cili. Gaul rata
3. Kacau sehingga sos menjadi pekat.
4. Masukkan cheddar cheese.
5. Gaul sehingga semua bahan menjadi sekata dan kepekatan sos tidak terlalu cair atau pekat.
6. Sedia untuk di makan.

Cadangan hidangan:

Makan bersama Tortilla chips. Apa sahaja jenama pun boleh.

NOTA



ROTI JOHN TUNA/SARDIN CHEESE

BAHAN-BAHAN

- 3 Roti sosej
- 3 Biji Telur
- 2 sudu besar Mentega
- ½ biji Bawang Holland, dipotong dadu
- 2 ulas Bawang Putih
- 1 tin kecil sardine/tuna
- 1 sudu besar Serbuk Kari Daging
- 1 batang Daun Bawang di hiris (optional)
- 2-3 Biji limau kasturi (optional)
- 1/2 sudu kecil Serbuk Lada Sulah/ Lada Hitam
- 1/2 sudu kecil Garam
- 2 keping Keju Cheddar (optional)
- Timun, disayat
- 3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA

1. Panaskan minyak, masukkan bawang holland, bawang putih sehingga naik bau.
2. Masukkan serbuk kari yang dah di bancuh dengan sedikit air.
3. Gaul rata sehingga serbuk kari masak.
4. Masukkan sardine/tuna dan garam. Gaul rata sehingga sehati.
5. Keluarkan dan tuskan.
6. Ambil Mangkuk dan pecahkan telur, masukkan garam, daun bawang dan lada putih/hitam. Perahkan limau kasturi. Kacau rata
7. Campurkan sardin/tuna yang telah di tuskan tadi bersama banchuan telur. Kacau sehingga sehati.
8. Belah roti tetapi jangan sampai terbelah dua.
9. Sapu mentega dan panaskan di atas kualiti.
10. Angkat dan ketepikan dahulu.
11. Panaskan kualiti dengan mentega.
12. Masukkan banchuan telur.
13. Terapkan roti tadi di atas banchuan telur.
14. Tunggu sehingga banchuan telur masak dan melekat pada roti dengan sepenuhnya.
15. Terbalikan roti perlahan-lahan.
16. Kemudian letakan cheese di atas roti.
17. Biarkan seketika untuk cheese cair sedikit.
18. Angkat dan boleh di garnish bersama hirisan timun, mayonis dan sos.
19. Sedia untuk di makan.

NOTA



COLD RAMYUN

BAHAN-BAHAN

- 1 ramen (shin ramen)
- 600ml air (rebus)
- 200ml air (sup)
- Cili hidup hijau di hiris
- Timun di hiris
- Daun bawang di hiris
- Lettuce di hiris
- 1 1/2 sudu besar gula
- 1 1/2 sudu besar cuka
- 1 1/2 sudu besar kicap manis
- 5-6 kiub Ais batu
- 1/2 Biji telur rebus (jika ada)
- Cili flakes (Jika ada)

CARA-CARA

1. Rebus ramen bersama flakes selama 5min.
2. Tuskan air dan lalukan air sejuk seketika. Ketepikan.
3. Dalam mangkuk masukkan renciah ramen, gula, cuka, dan soy sos. Kacau rata.
4. Masukkan 200ml air. Masukkan ais batu. Kacau rata.
5. Dalam mangkuk lain, masukkan ramen dan letakkan semua sayur yang telah di hiris.
6. Kemudian tuangkan kuah sejuk bermula dari keliling ramen.
7. Finishing dengan telur rebus di bahagian atas dan Garnish dengan bijan Jika ada. Tabur cili flakes Jika ada.
8. Sedia di makan.

NOTA



SWEET POTATO FRIES

BAHAN-BAHAN

- 2 Biji keledak (oren)
- 2 tbsp tepung gandum
- 2 tbsp tepung jagung
- 1/4 tsp baking powder
- 1/4 baking soda
- 1 tbsp air
- 1 tbsp white vinegar

CARA-CARA

1. Cuci bersih keledak dan buang kulit. Kemudian potong keledak dengan saiz yang hampir sama. Ketepikan
2. Dalam mangkuk lain, masukkan tepung gandum, tepung jagung, baking powder dan baking soda. Gaul rata.
3. Dalam Mangkuk lain, masukkan air dan white vinegar.
4. Ambil semula keledak yang telah di potong, masukkan sedikit bancuhan tepung tadi. Kemudian masukkan sedikit bancuhan vinegar. Gaul rata.
5. Ulang Langkah 4 sebanyak 2 kali. Gaul rata.
6. Panaskan minyak pada suhu 160c. Guna cara chopsticks untuk check suhu.
7. Goreng dalam suhu sederhana selama 4 minit. Balik kan sentiasa.
8. Angkat dan tuskan.
9. Letak kan di atas cooling rack seketika.
10. Perasakan dengan spice or apa sahaja yang anda suka.

NOTA



KEK MAK MAK (KEK MAJERIN)

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan marjerin (250 g)
- 1 cawan gula kastor (200 g)
- 4 biji telur saiz besar (gred A atau B)
- 1 ½ cawan tepung gandum (200 g)
- 1 sudu kecil serbuk penaik (baking powder)
- 1 sudu kecil esen vanila

CARA-CARA

1. Mula-mula ayakkan tepung gandum bersama baking powder.
2. Dalam bowl yang lain, masukkan majerin dan gula kastor.
3. Pukul sehingga ringan dan gebu. Pastikan gula sebatian dan hancur. Warna akan bertukar kepada warna yang cerah.
4. Masukkan telur satu persatu dan pukul telur sehingga sebatian dengan bancuhan lain. Selang seminit. Baru masukkan telur lagi.
5. Ulang step 4 sehingga telur habis.
6. Bila semua bahan sudah sebatian, masukkan vanila esen dan pukul sehingga semua bahan sebatian.
7. Kemudian masukkan bahan ayak sedikit demi sedikit. Gaul perlahan-lahan sehingga semua bahan sebatian. Guna kaedah kaup balik sahaja. TAK PERLU GUNA MIXER.
8. Jangan kacau terlalu lama. Kacau sekadar meratakan semua bahan sahaja.
9. Boleh sapukan loyang dengan majerin atau guna baking paper.
10. Boleh bakar kek. Siap

NOTA

- Panaskan oven selama 10 minit
- Bakar kek hingga masak
- Api oven atas dan bawah
- 160°C - 170°C selama 40 - 50 minit
- Kipas oven di off kan



SAMBAL GORENG IKAN PARANG NENEK

BAHAN-BAHAN

- 2-4 potong Ikan parang (lumur dengan kunyit dan garam)
- 4-6 sudu besar cili kering / segenggam (kisar)
- 2-3 Biji bawang besar (kisar)
- 6 ulas bawang putih (kisar)
- 1 Biji bawang besar (potong bulat)
- 1 sudu besar asam jawa
- 1 sudu besar gula (secukup rasa)
- 1-2 sudu kecil garam (secukup rasa)
- 250ml Air
- Minyak masak secukupnya

CARA-CARA

1. Panaskan minyak untuk menggoreng ikan.
2. Gorengkan ikan, kemudian ketepikan.
3. Tumiskan bahan kisar, cili kering bawang besar dan bawang putih.
4. Gaulkan semua bahan sehingga sehati.
5. Masukkan sedikit air semasa proses menggaringkan sambal (2x)
6. Sambal dah mula garing dan pecah minyak, masukkan asam jawa. Gaul sehati.
7. Masukkan gula dan garam. Gaul sehati. Kemudian rasa sambal.
8. Masukkan bawang besar yang di potong bulat. Gaul rata.
9. Akhir sekali, masukkan ikan yang telah di goreng. Gaul perlahan-lahan supaya ikan tidak hancur.
10. Biarkan sambal dan ikan sehati. Masakkan lebih kurang 2-3min.
11. Siap untuk di hidang.

NOTA



SAMBAL TAUHU & TEMPE

BAHAN-BAHAN

Bahan kisar :

- 4-6 sudu besar cili kering / segenggam
- 2 biji bawang besar
- 5 ulas bawang putih

Bahan lain:

- 4 pcs tempe
- 4 pcs tahu putih
- 1 sudu besar asam jawa
- 1 sudu besar gula (secukup rasa)
- 2 sudu kecil garam (secukup rasa)
- 1 sudu kecil kunyit
- Minyak masak secukupnya
- 250ml Air
- 4 batang Kacang panjang (Potong 3inci panjang)

CARA-CARA

1. Panaskan minyak untuk menggoreng tahu dan tempe yang telah di lumur dengan kunyit dan garam.
2. Gorengkan kacang panjang, tampe dan tahu kemudian ketepikan.
3. Tumiskan bahan kisar sehingga pecah minyak. Sentiasa gaul semua bahan supaya sehati.
4. Masukkan sedikit air semasa proses menggaringkan sambal (2x)
5. Bila sambal dah mula garing dan pecah minyak, masukkan asam jawa. Gaul sehati.
6. Masukkan gula dan garam. Gaul sehati. Kemudian rasa sambal.
7. Seterusnya masukkan tahu, tempe yang telah di goreng. Gaul perlahan-lahan supaya tidak hancur. Kemudian masukkan kacang panjang
8. Biarkan sambal dan semua bahan sehati. Masakkan lebih kurang 2-3min.
9. Siap untuk di hidang.

NOTA



ASAM PEDAS KERISIK (KELAPA BAKAR)

BAHAN-BAHAN

- Ikan Tenggiri/Ikan cencaru
- kerisik jsudu besar
- Tomato 2-jhiji (optional)
- Pes asam jawa 2 sudu besar
- garam dan gula secukupnya
- minyak secukupnya
- Air 500ml-800ml

A) hiris:

bawang putih 4 ulas
bawang besar 1 biji
halia zinci

B) kisar:

cili kering (yang dah kisar dlm 4-5 sudu besar, kalau belum kisar dalam 2 genggam, ikut lah tahap kepedasan.
bawang putih 5 ulas
bawang besar 2 biji
halia 2 inci
kunyit hidup zinci
belacan 1 1/2 inci

C) Rempah 3sekawan: Kisar kering (jika tak ada yang serbuk)

jintan manis 3 sudu besar
jintan putih 2 sudu besar
lada hitam 1/2 sudu besar

CARA-CARA

1. Panaskan minyak. Tumiskan bahan A sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan bahan B. Gaul rata semua bahan sehingga sehati.
3. Seterusnya, masukkan serbuk rempah 3sekawan.
4. Gaul rata semua bahan supaya rempah sehati bersama bahan kisar tadi.
5. Sentiasa gaul supaya semua bahan masak sekata.
6. Bila cili dah mula pecah minyak, masukkan KERISIK (KELAPA BAKAR)
7. Masukkan air untuk menggaringkan cili. Ulang 2x
8. Kemudian bila cili bertambah garing, masukkan air dan asam jawa. Gaul biar semua bahan sehati.
9. Bila kuah mula mendidih masukkan garam dan gula untuk perasa. Gaul rata kemudian rasa kuah.
10. Biarkan kuah mendidih seketika, rasa pun dah ok dengan citarasa, boleh masukkan sayur pilihan. Masakkan sayur seketika.
11. Bila sayur sudah separuh lembut, masukkan ikan. Lepas masuk ikan pastikan gaul perlahan-lahan untuk mengelakkan ikan hancur. Gaul selang 10saat supaya ikan boleh masak dengan sempurna.
12. Seterusnya, biarkan kuah mendidih dalam 2-3minit, kemudian masukkan tomato jika suka.
13. Biarkan kuah mendidih seketika.
14. Siap

NOTA



LEMAK UDANG BELIMBING BULUH

BAHAN-BAHAN

Bahan Kisar:

- 10-15 batang cili padi (ikut citarasa)
- 2 inci kunyit hidup
- 2 inci belacan
- 1 biji bawang besar
- 200 ml air

Bahan lain:

- 25 biji belimbing buluh (jika size kecil boleh lebihkan)
- 25 pcs udang (buang ekor dan kepala)
- 1 kotak santan (jika cair boleh tambah santan jika suka)
- 10 biji - perahan limau kasturi (jika tiada boleh guna)
- 2 Asam keping)
- Gula secukup rasa
- Garam secukup rasa
- 300ml air

CARA-CARA

1. Masukkan bahan kisar dan renehkan seketika sehingga bahan kisar mula kering sedikit.
2. Kemudian masukkan belimbing buluh dan 300ml air. Gaul rata
3. Reneh sehingga belimbing buluh separuh masak
4. Masukkan udang dan santan. Gaul rata sehingga semua bahan sebatu dan mendidih.
5. Masukkan perahan limau atau asam keping
6. Masukkan gula dan garam.
7. Gaul biar semua bahan sebatu.
8. Siap.

NOTA



IKAN MASIN SEPAT LEMAK CILI PADI NENAS

BAHAN-BAHAN

• **Bahan kisar:**

- 5 tangkai cili kering
- 10-15 batang cili padi (ikut tahap kepedasan)
- 1 biji bawang besar
- 1 genggam ikan bilis
- 2 inci kunyit hidup
- 500 ml air

Bahan lain:

- 1-2 kotak santan (ikut cita rasa)
- 2-3 pcs asam keping
- ikan masin kurau ATAU ikan masin sepat (ikut cita rasa)
- 1-2 biji nenas (nenas yang mengkal maksud nya yang belum masak sepenuhnya)
- Garam jika perlu.
- Gula secukup rasa.

CARA-CARA

1. Tumis bahan kisar bersama nenas sehingga separuh masak, air nenas akan keluar.
2. Kemudian masukkan ikan masin sehingga masak dan sehati. Jangan terlalu lama, sebab ikan masin boleh hancur.
3. Seterusnya masukkan santan, gaul rata sehingga sehati semua bahan sehingga mendidih.
4. Masukkan asam keping- 2pcs. Gaul rata, kemudian boleh rasa, masin dan manis cukup atau tidak.
5. Boleh masukkan gula garam dan asam keping jika kurang.
6. Siap

NOTA

- *ikan masin basuh dan rendam seketika dulu.*



SOTONG ASAM KUNYIT

BAHAN-BAHAN

- 3-5 ekor sotong (size sederhana dan potong ikut cita rasa)
- 2 inci halia (hiris/tumbuk)
- 3 ulas bawang putih (hiris/tumbuk)
- 1 biji bawang besar (hiris/tumbuk)
- 1 sudu besar asam jawa (boleh tambah jika perlu)
- Kunyit secukupnya
- Garam secukupnya
- Gula jika perlu
- Lada hitam secukupnya
- 2 sudu besar sos tiram
- Air secukupnya
- Minyak masak secukupnya
- 2 biji Tomato (potong ikut cita rasa)
- 1 batang Carrots (potong ikut cita rasa)
- 1/2 Biji Lada bangala (potong ikut cita rasa)
- 1 Biji bawang holland (potong ikut cita rasa)
- Cili pada secukupnya (potong ikut cita rasa)

CARA-CARA

1. Lumurkan sotong bersama kunyit, garam dan lada hitam seketika.
2. Panaskan minyak. Tumiskan bahan hiris/tumbuk sehingga sebat dan naik bau.
3. Kemudian masukkan sos tiram. Gaul sebat.
4. Masukkan sotong yang telah di lumurkan seketika tadi.
5. Gaul rata, tunggu sotong separuh masak, kemudian masukkan sayur pilihan kecuali tomato.
6. Gaul rata. Seterusnya masukkan sedikit air sahaja, kerana air akan keluar dari sotong dan sayur-sayur. JIKA terlalu kering boleh tambah lagi air sedikit,
7. Kemudian perasakan dengan asam jawa, garam dan gula jika perlu.
8. Masukkan tomato, gaul rata. Tunggu tomato separuh lembik, kemudian boleh tutup api dan tutup kualiti atau periuk anda. Siap.

NOTA

PENUTUP

Terima kasih kerana meluangkan masa untuk membaca eBook ini. Saya amat berharap ia memberi manfaat, inspirasi, dan nilai tambah dalam hidup anda, sama ada dari segi pengetahuan, kemahiran, atau panduan praktikal.

eBook ini dihasilkan dengan penuh dedikasi dan rasa tanggungjawab untuk menyampaikan ilmu yang berguna. Namun, tiada karya yang sempurna tanpa maklum balas dan sokongan anda. Jika anda mempunyai sebarang cadangan atau komen, saya amat mengalu-alukannya untuk penambahbaikan di masa hadapan.

Semoga setiap ilmu yang dikongsi di sini dapat diamalkan dan membawa kebaikan. Teruskan mencipta kejayaan dalam apa jua bidang yang anda ceburi, dan jangan berhenti belajar dan berkongsi.

Jumpa lagi di karya yang seterusnya!

Yang ikhlas,
AbidNasa

