

COOKING WITH CATTITUDE

Volume 8



BY ABID NASA

ONLY FOR

Friends & Family

OF ABID NASA

Cooking With Cattitude exclusive E-Book



KATA ALUAN



Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh dan salam sejahtera,

Segala puji bagi Allah SWT kerana dengan limpah rahmat dan keizinan-Nya, eBook Volum 8 ini berjaya diterbitkan.

Terlebih dahulu, abid ingin merakamkan setinggi-tinggi penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua yang terlibat secara langsung mahupun tidak langsung dalam penghasilan naskhah ini.

Volume ini menghimpunkan resepi, inspirasi, serta sentuhan rasa yang terus kami kumpulkan dari dapur cwc ke hati anda. Ia bukan sekadar sebuah buku, tetapi catatan penuh kasih yang lahir dari minat dan semangat berkongsi kebaikan.

Semoga kandungan dalam eBook ini dapat memberi manfaat, mencetus inspirasi, serta memudahkan urusan seharian anda di dapur – tidak kira sama ada anda seorang pemula, pencinta masakan, atau penggemar menu tradisi dan moden.

Akhir kata, abid mengharapkan sokongan berterusan dari anda semua untuk terus bersama dalam perjalanan ini. Doakan agar abid terus diberi kekuatan dan idea untuk berkarya dan berkongsi dalam versi-versi akan datang.

Sekian, terima kasih.

Dengan kasih dan rasa hormat,

Abid Nasa.

ISI KANDUNGAN

3

BIL.	TAJUK	M/S
1.	KATA ALUAN	2
2.	ISI KANDUNGAN	3-4
3.	AYAM CILI DRYLICIOUS	5
4.	SAYUR TUMIS AIR	6
5.	APPLE PIE MUDAH	7
6.	MOSHI MOCHI	8
7.	AIKRIM STRAWBERI MUDAH (TANPA MESIN)	9
8.	BUAH GAJUS MASAK LEMAK CILI PADI	10
9.	NASI GORENG BELACAN MUDAH	11
10.	KORDIAL LEMON TEA SEDAP	12
11.	LEMPENG KELAPA NOSTALGIA	13
12.	KEK COKLAT KUKUS (TANPA TELUR)	14
13.	CHOCOLATE GANACHE (SERBUK KOKO)	15
14.	APAM BALIK MUDAH	16
15.	AYAM KICAP BEREMPAH EXPRESS CWC	17
16.	PAJERI NENAS EXPRESS CWC	18
17.	SAYUR CAMPUR TUMIS MUDAH	19
18.	UDANG MASALA 2.O EXPRESS	20
19.	CUCUR BADA CWC	21

ISI KANDUNGAN

BIL.	TAJUK	M/S
20.	AIR COKLAT MUDAH	22
21.	PULUT PANGGANG SEDAP	23
22.	KARI TELUR EXPRESS CWC	24
23.	KASWI PANDAN (TANPA TELUR & SANTAN)	25
24.	SAMBAL GORENG AYAM PADU	26
25.	DENDENG PADU	27
26.	LAUK PERUT LEMAK CILI PADI	28
27.	KORDIAL : JUS EPAL HIJAU	29
28.	RENDANG NASIB SPECIAL CWC	30
29.	KERIA MELAKA LEGEND	31
30.	TOMYAM POKTEK	32
31.	SIKAP 3 RASA ALA THAI	33
32.	LEPAT UBI NOSTALGIA	34
33.	AYAM MASAK HALIA	35
34.	SPICY MEE THAI (KERABU MAGGIE)	36
35.	SOMTAM EXPRESS	37
36.	AYAM BAKAR MADU THAI	38
37.	PENUTUP	39

BAHAN

- ½ ekor ayam (700gm)
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 3 sudu besar pes kari ayam CWC (100gm)
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 1 sudu besar tepung jagung (jika suka)
- 7-15 tangkai cili kering (boleh lebihkan jika suka)
- 2 tangkai daun kari (jika suka)
- 2 sudu besar sos cili
- 1 sudu besar sos tiram
- 1 sudu besar kicap lemak manis
- Daun bawang (hiasan)
- Minyak masak secukupnya



AYAM CILI DRYLICIOUS

CARA

1. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan ayam, serbuk kunyit, pes kari ayam cwc, garam dan tepung jagung. Gaul ratakan semua bahan.
2. Kemudian perapkan ayam selama sekurang-kurangnya 30minit. Lagi lama lagi sedap.
3. Seterusnya, hiriskan bawang besar. Ketepikan.
4. Kemudian, cuci bersih cili kering dan gunting sederhana panjang. TIDAK PERLU REMDAM cili sebelum gunting. Ketepikan seketika.
5. Potong daun bawang untuk hiasan dan sediakan daun kari jika ada.
6. Selesai perap ayam, boleh panaskan minyak dan goreng ayam sehingga garing. Angkat dan tuskan.
7. Dalam minyak yang sama, set api sederhana tumiskan bawang besar dan masukkan cili kering bersama daun kari. Tumis sehingga naik bau. Bawang juga sedikit layu.
8. Kemudian, masukkan ayam yang telah di goreng. Gaul rata supaya semua bahan sehati.
9. Seterusnya masukkan sos tiram dan sos cili. Gaul lagi sehingga sehati. Bila nampak semua dah sehati, masukkan kicap lemak manis. Boleh rasa, suaikan dengan citarasa. Boleh tambah garam jika perlu.
10. Kacau rata semua bahan. Kemudian, boleh taburkan daun bawang jika ada. Siap.

NOTA

BAHAN

- 2 batang timun/zucchini/petola
- 2 batang Cili hidup
- 5 ulas bawang putih
- 1 biji Bawang besar
- 3 sudu besar ikan bilis (rendamkan)
- Suhun secukupnya (rendamkan)
- Sedikit serbuk lada hitam (jika suka)
- Garam atau serbuk perasa secukupnya
- Air secukupnya (600ml-800ml)



SAYUR TUMIS AIR

CARA

1. Cuci dan potong sayur pilihan. Hiris cili hidup jika ada. Ikut citarasa.
2. Rendamkan suhun. Ketepikan.
3. Kemudian, rendamkan ikan bilis seketika. Seterusnya tumbuk bersama bawang putih.
4. Potong kasar bawang besar dan ketepikan.
5. Dalam periuk, panaskan minyak sedikit untuk menumis.
6. Tumiskan bawang putih dan ikan bilis yang telah di tumbuk tadi. Masukkan sekali bawang merah. Tumis sehingga naik bau.
7. Kemudian, masukkan air, sayur pilihan (timun, zucchini/petola) dan serbuk perasa. Kacau sebati dan renehkan seketika.
8. Dah mendidih, masukkan cili hidup dan serbuk lada hitam.
9. Seterusnya, boleh rasa dan suaikan dengan citarasa.
10. Akhir sekali, masukkan suhun. Gaul rata dan biarkan mendidih seketika. Siap.

NOTA

BAHAN

- 2 keping Ready made Puff Pastry (Tisha/kawan)
- 2 biji epal hijau (Granny Smith) – dipotong dadu kecil
- 1 sudu besar gula perang
- ½ sudu kecil kayu manis serbuk (boleh lebihkan jika suka)
- ½ sudu besar tepung jagung + air sedikit (untuk pekatkan inti)
- Sedikit jus lemon (untuk elak epal jadi lebam dan menaikkan rasa)
- 1 sudu besar mentega
- 1 biji kuning telur (jika suka- untuk sapuan permukaan pie)

NOTA

Tips:

- Boleh tambah kismis atau kacang walnut cincang dalam inti untuk lebih rasa.
- Sedap dihidang bersama ais krim vanila.



APPLE PIE MUDAH

CARA

1. Sediakan inti epal, potong dadu kecil buah epal.
2. Dalam kuali, cairkan mentega.
3. Masukkan epal yang telah dipotong, gula perang, serbuk kayu manis dan jus lemon.
4. Kacau hingga epal sedikit lembut (anggaran 3-5 minit).
5. Masukkan bancuhan tepung jagung, kacau hingga pekat.
6. Kemudian, sejukkan inti seketika.
7. Boleh keluarkan ready made puff pastry. Di keluarkan dari peti sejuk beku dan dinyahbeku seketika. Lebih kurang 5-7minit.
8. Potong mengikut saiz acuan atau bentuk yang diinginkan - segi empat/bulat.
9. Seterusnya, letakkan inti epal di tengah, lipat dan tekan tepi dengan garfu untuk tutup kemas.
10. Boleh juga guna acuan pie kecil jika ada.
11. Sapukan kuning telur di permukaan pie untuk warna keemasan selepas dibakar. Skip langkah ini pun tiada masalah.
12. Panaskan oven atau air fryer pada suhu 180°C seketika.
13. Bakar selama 20-25 minit atau hingga keemasan. Pada masa pertengahan, boleh terbalikkan apple pie untuk mendapat apple pie yang masak sekata. Siap

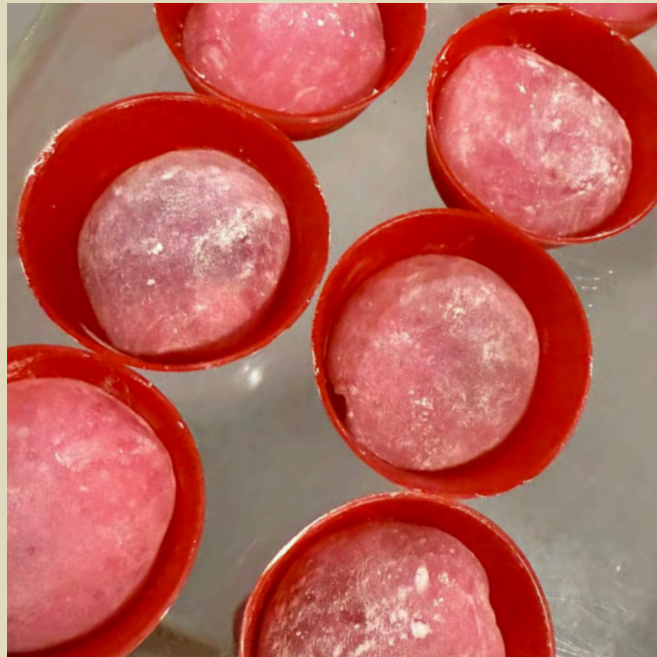
BAHAN

Bahan Doh:

- 1 cawan tepung pulut
- 3/4 cawan air
- 1/4 cawan gula
- Sedikit pewarna makanan (jika suka)
- Tepung jagung (untuk salut supaya tak melekat)

Inti pilihan:

- Coklat, kacang merah, aiskrim, buah-buahan kecil, mentega kacang, etc



MOSHI MOSHI

NOTA

Tips:

- Pastikan pan non-stick atau letak sedikit minyak/minyak jagung jika takut melekat.
- Kalau doh terlalu lembik semasa memasak, masak lebih lama sambil kacau hingga kenyal.

Jika guna Aiskrim:

- Sediakan Aiskrim Siap-siap. Cedok aiskrim dalam bentuk bebola kecil (guna scoop kecil)
- Letak atas dulang berlapis plastik dan simpan dalam freezer sekurang-kurangnya 1 jam sampai beku keras. Ini penting supaya aiskrim tak cair masa dibungkus.
- Potong dan bentukkan. Potong doh dalam saiz bulat (lebih besar dari saiz aiskrim).
- Ambil sebiji doh, letakkan sebiji aiskrim beku di tengah.
- Bungkus Aiskrim. Lipat dan kemaskan doh mochi menutupi aiskrim. Cubit-cubit bahagian bawah untuk tutup kemas.
- Boleh balut dengan plastik cling wrap dan simpan semula dalam freezer sekurang-kurangnya 1 jam sebelum dihidangkan.

•

Tips Penting:

- Pastikan aiskrim betul-betul beku keras sebelum dibungkus.
- Kerja membungkus kena cepat, sebab doh panas boleh cairkan aiskrim
- Boleh guna sarung tangan plastik atau tabur tangan dengan tepung jagung untuk elak melekat.
- Kalau buat banyak, boleh simpan dalam freezer dan keluarkan 2-3 minit sebelum makan.

CARA

1. Sediakan doh. Campur tepung pulut, air dan gula dalam mangkuk. Gaul rata hingga tiada ketulan. Tambah pewarna jika suka.
2. Masak doh atas pan- Panaskan pan dengan api kecil. Kemudian masukkan doh terus ke dalam pan.
3. Kacau dan balik-balikkan doh seperti membuat scramble. Gunakan senduk kayu atau spatula tahan panas.
4. Masak hingga doh menjadi pekat, melekit dan kenyal ($\pm$ 5–7 minit)
5. Pastikan jangan hangus, guna api paling kecil.
6. Bila doh sudah boleh dikepal dan tidak cair, angkat.
7. Sejukkan doh sekejap supaya tak terlalu panas di tangan. Kemudian boleh bentukkan mochi.
8. Taburkan tepung jagung atas permukaan kerja.
9. Ambil sedikit doh, leperkan, letak inti, dan bulatkan.
10. Salut seluruh mochi dengan tepung jagung supaya tak melekat.

BAHAN

- 1 cawan strawberi segar (lebih sedap jika sejuk beku sedikit)
- 1/2 cawan susu pekat manis
- 1 cawan whipping cream (non-dairy)
- Sedikit perisa vanila (Jika suka)
- Pewarna pink (jika mahu warna lebih terang)



AISKRIM STRAWBERI MUDAH

CARA

1. Sediakan puri strawberi. Cuci dan potong strawberi kecil-kecil.
2. Blend bersama susu pekat hingga halus. Kalau suka tekstur, blend separuh & separuh potong dadu.
3. Dalam bowl, pukul whipping cream. Boleh guna mixer atau pukul dengan tangan hingga soft peak, dipukul hingga kembang – gebu dan ringan. Lebih kurang 1minit lebih sahaja.
4. Gabung masukkan campuran strawberi ke dalam whipped cream.
5. Gaul secara kaup balik perlahan supaya tak pecah angin. Nanti akan jadi cair.
6. Tambah perisa vanila dan pewarna pink suka.
7. Tuang masuk ke dalam bekas kedap udara.
8. Bekukan sekurang-kurangnya 6 jam atau semalaman. Siap.

NOTA

Tips:

- Untuk versi lebih “real fruit” boleh tambahkan strawberi potong dadu sebagai topping. Jika guna dairy whipping cream kurangkan sukatan sedikit.
- Nak lebih creamy? Guna susu cair sikit (1–2 sudu) masa kisar.
- Boleh masukkan bowl dan whisk ke dalam freezer seketika.

BAHAN

Bahan Kisar:

- 15-20 Biji cili padi
- 1 Biji bawang besar (jika ada)
- 2 inci kunyit hidup
- 250ml air (1 cawan)

Bahan lain :

- 500-600gram Buah gajus (Rebus sehingga empuk dan getahnya keluar)
- 5 keping Ikan pilihan (tenggiri/cencaru/ senangin ATAU 500gm udang)
- 2 kotak kecil santan
- 2-3 keping asam keping
- 10-15 Biji perahan limau kasturi
- Garam dan gula secukupnya
- Air untuk merebus gajus



BUAH GAJUS MASAK LEMAK CILI PADI

CARA

Cara Merebus dan buang Getah buah gajus:

1. Cuci bersih buah gajus yang sudah masak. Asingkan biji gajus. Kemudian, belah dua. Seterusnya lalukan air.
2. Kemudian dididihkan air dalam periuk.
3. Seterusnya masukkan buah gajus. Rebus sehingga empuk. Anggaran 5-7minit.
4. Angkat dan tuskan.

Cara masak lauk :

1. Kisar halus semua bahan kisar. Ketepikan.
2. Bakar atau panggang ikan seketika. Untuk mendapat hasil ikan yang tidak mudah hancur.
3. Kemudian, dalam periuk masukkan semua bahan kisar. Renehkan seketika.
4. Masukkan 1 kotak santan (santan cair) terlebih dahulu dan renahkan seketika.
5. Kemudian masukkan ikan dan buah gajus yang telah di rebus.
6. Gaul perlahan lahan, bila nampak ikan dan buah gajus sudah sebat, masukkan 1 kotak santan lagi (santan pekat) kemudian masukkan perahan limau kasturi.
7. Jika tiada limau kasturi, boleh masukkan asam keping sahaja. Perasakan dengan garam dan gula. Seterusnya rasa kuah dan suaikan dengan citarasa.
8. Seterusnya, masukkan asam keping. Kacau sebat. (Jika dah masuk asam keping boleh skip step ini)
9. Biarkan mendidih seketika, kemudian boleh tutup api. Siap. Rehatkan lauk seketika.

NOTA

Tips : Kenapa bakar atau panggang ikan seketika?

- Untuk kurangkan bau hanyir ikan.
- Elakkan ikan hancur kerana Ikan akan lebih pejal.
- Menambah rasa, ada bau smoky atau aroma hangus yang ringan.

Nota:

- Hidangkan bersama sambal belacan padu.
- Makan bersama tauhu dan tempe goreng memang layan.

BAHAN

Bahan tumbuk/kisar kasar :

- 4 ulas bawang putih
- 1 tangkai cili merah atau hijau
- 5 tangkai cili padi
- 2 cm belacan
- 2 sudu besar udang kering (rendam seketika)

Bahan lain:

- 3 cawan nasi sejuk
- 1 ketul dada ayam
- 3 biji telur
- 3 sudu kecil sos tiram
- 1 ikat sayur sawi / kobis secukupnya
- Sedikit lobak merah (jika ada)
- Garam secukup rasa
- Daun bawang atau bawang goreng (Jika ada-di tabur)
- Minyak masak



NASI GORENG BELACAN MUDAH

CARA

1. Potong kasar cili hidup, cili padi dan bawang putih.
2. Kemudian, tumbuk kasar semua bahan tumbuk. Tidak perlu terlalu halus.
3. Seterusnya, potong sayur pilihan. Ketepikan seketika.
4. Potong dada ayam pada saiz yang sederhana besar.
5. Dalam kuali, panaskan sedikit minyak. Kemudian gorengkan dada ayam seketika. Tidak perlu terlalu lama, nanti isi ayam akan keras.
6. Bila nampak ayam sudah masak, boleh tolakkan ketepi kuali. Seterusnya masukkan bahan yang di tumbuk awal tadi. Tumiskan seketika bahan tumbuk.
7. Seterusnya, pecahkan telur. Biarkan telur sedikit keras baru gaul hancurkan telur kemudian gaul sebatu semua bahan.
8. Bila nampak semua bahan dah sebatu, masukkan nasi sejuk.
9. Kemudian, masukkan garam secukupnya. Masukkan sedikit terlebih dahulu.
10. Seterusnya, masukkan sos tiram dan batang sayur sawi terlebih dahulu.
11. Kacau gorengkan semua bahan sehingga sebatu. Kemudian rasa dan boleh suaikan dengan citarasa.
12. Sebelum tutup api, boleh masukkan daun sawi dan gaul rata dengan nasi.
13. Biarkan nasi goreng sedikit kering kemudian boleh tutup api.
14. Hidangkan bersama taburan daun bawang atau bawang goreng. Siap.

NOTA

BAHAN

- 5 Uncang teh / 5 sudu kecil serbuk teh
- 1kg Gula
- 4 biji lemon (Perah jus, tapis bijinya)
- 300ml Air

**KORDIAL LEMON TEA****CARA**

Cara masak kordial:

1. Didihkan air (300 ml) di dalam periuk.
2. Masukkan 5 uncang teh dan biarkan meresap.
3. Tambahkan 1 kg gula dan kacau hingga larut sepenuhnya.
4. Renehkan campuran selama 15–20 minit, kacau selalu sehingga teh menjadi pekat.
5. Sementara itu, perah jus lemon dan tapis bijinya.
6. Setelah teh selesai direneh, tutup api dan biarkan sejuk sepenuhnya.
7. Setelah sejuk, masukkan jus lemon ke dalam bancuhan teh. Kacau hingga sebat.
8. Tuang ke dalam botol/bekas bersih dan simpan di dalam peti sejuk.

Cara bancuh air:

1. Dalam jug, masukkan air sejuk atau air panas mengikut pilihan.
2. Tambahkan kordial teh lemon secukupnya.
3. Laraskan rasa mengikut citarasa anda.
4. Kacau dan sedia untuk dihidang.

NOTA

Tips:

- Pilih lemon yang mempunyai kulit nipis, licin, dan sedikit berkilat. Ini menunjukkan buah tersebut segar dan banyak jus.
- Lemon yang berat untuk saiznya biasanya mengandungi lebih banyak jus berbanding lemon yang ringan dan kering.
- Lemon segar biasanya mempunyai bau citrus yang wangi walaupun belum dipotong.
- Jika guna serbuk teh, tapis guna penapis halus selepas selesai reneh untuk buang serbuk teh.

BAHAN

- 1 cawan tepung gandum ($\pm 125\text{gm}$)
- 2 cawan kelapa parut ($\pm 200\text{gm}$)
- 1 $\frac{1}{2}$ cawan air ($\pm 330\text{ml}$)
- 1 sudu kecil garam
- 1 sudu kecil gula
- Minyak masak secukupnya

**LEMPENG KELAPA NOSTALGIA****CARA**

1. Dalam bowl yang bersesuaian, masukkan tepung gandum.
2. Kemudian masukkan kelapa parut, garam dan gula.
3. Seterusnya masukkan air sedikit demi sedikit.
4. Gaul ratakan semua bahan. Seterusnya, masukkan lagi air sehingga mendapat kepekatan yang tidak terlalu cair. Bancuhan ini tidak perlu di PERAP.
5. Sapukan sedikit minyak masak dan panaskan non stick pan, atau Kualiti lejen. Set api sederhana perlahan.
6. Kemudian, boleh sendukkan adunan ke dalam kualiti.
7. Ratakan adunan untuk mendapat lempeng yang tidak terlalu tebal.
8. Seterusnya, boleh ambil sedikit minyak masak dan sapukan di tepi kualiti. Ini di buat bagi mendapatkan hasil lempeng yang sedikit garing di bahagian tepi.
9. Biarkan bawah lempeng mula mengeras dan bertukar sedikit perang dan bahagian atas mula mengering baru terbalikkan.
10. Masakkan sehingga kedua-dua bahagian masak keperangan boleh angkat dan ulang step yang sama sehingga semua bancuhan habis.

NOTA

- Boleh dapat 5-6 keping lempeng bergantung saiz yang di buat. Sedap di makan bersama sambal ikan bilis atau cicah kari dan asam pedas.

BAHAN

- 1 cawan gula kastor (200gm)
- 1 cawan susu segar (full cream) / susu cair (240ml)
- 2 sudu besar cuka makanan (30ml)
- 1/2 cawan minyak jagung/minyak masak ($\pm$ 120ml)
- 1 cawan self raising flour (125gram)
- 1/2 sudu kecil soda bikarbonat
- 3/4 cawan serbuk koko ($\pm$ 75gm)
- Secubit garam

NOTA**Tips:**

- Jika tiada self-raising flour boleh gunakan tepung gandum. Tambah 1 sudu kecil baking powder.



**KEK COKLAT KUKUS
(TANPA TELUR)**

CARA

1. Campurkan susu cair dengan cuka dan gaul sebati. Kemudian rehatkan seketika lebih kurang 10 minit.
2. Ayak tepung, serbuk koko, garam dan soda bikarbonat. Ketepikan.
3. Kemudian di dalam bekas lain, masukkan gula, minyak, dan campuran susu + cuka tadi.
4. Gaul sebati semua bahan sehingga gula larut.
5. Selepas itu boleh masukan bahan kering iaitu tepung, serbuk koko, garam dan soda bikarbonat. Kacau sehingga sebati semua bahan.
6. Seterusnya, boleh isikan adunan kek ke dalam acuan kuih pilihan anda. Isikan pada paras 3/4 daripada penuh acuan.
7. Panaskan kukusan terlebih dahulu, kemudian boleh kukus kek dengan api sederhana selama 20-25minit. Siap.

BAHAN

- Serbuk koko 1/2 cawan (60 gram)
- Gula 1/2 cawan (100 gram)
- Tepung jagung 2 sudu kecil
- Garam secubit
- Susu 1 cawan (250 ml)
- Mentega 1 sudu besar
- Esen vanila 1 sudu kecil

**CHOCOLATE GANACHE
(SERBUK KOKO)****CARA**

1. Campurkan serbuk koko, gula, tepung jagung, dan garam ke dalam periuk.
2. Masukkan susu sedikit demi sedikit sambil kacau hingga sebati dan tiada
3. ketulan.
4. Panaskan campuran di atas api sederhana sambil terus kacau sehingga
5. kuah mula pekat.
6. Setelah pekat, tutup api dan masukkan mentega serta esen vanila.
7. Kacau hingga mentega cair dan ganache menjadi licin & berkilat.
8. Siap untuk digunakan sebagai topping kek, filling, atau sos coklat.

NOTA

BAHAN

Bahan adunan:

- 2 cawan tepung gandum ($\pm 250\text{gm}$)
- 2 $\frac{1}{2}$ sudu kecil serbuk penaik
- $\frac{1}{2}$ sudu kecil soda bikarbonat
- 3 sudu besar gula kastor ($\pm 38\text{gm}$)
- 1 biji telur (A/B)
- Secubit garam
- 3 sudu besar mentega atau majerin (cairkan) ($\pm 42\text{gm}$)
- 1 cawan susu segar ($\pm 240\text{gm}$)
- $\frac{1}{2}$ cawan air
- $\frac{1}{2}$ sudu kecil esen vanila
- Sedikit pewarna kuning (Jika suka)

Bahan taburan :

- 1 cawan kecil kacang tanah (sangai dan kisar) Jagung manis berkrım
- Majerin

NOTA

Tips:

- Jika anda tidak mahu letak telur boleh lebihkan susu segar sebanyak 50ml.
- Pastikan kualiti betul betul panas sebelum tuang masukkan adunan. Ini bagi menghasilkan rongga-rongga yang cantik di bahagian dalam.



APAM BALIK MUDAH

CARA

Cara Adunan:

1. Dalam mangkuk besar, satukan tepung gandum, gula, serbuk penaik, dan serbuk soda bikarbonat. Gaul seketika.
2. Dalam mangkuk yang sama, masukkan susu segar, air dan telur. Kacau sehingga semua bahan sebatı.
3. Kemudian masukkan mentega cair dan gaul rata.
4. Kemudian masukkan esen vanila dan pewarna kuning (jika guna)
5. Kacau sehingga semua bahan sebatı dan tidak berketul. Pastikan bancuhan tidak terlalu cair dan tidak terlalu pekat.
6. Rehatkan adunan seketika anggaran 10minit.

Cara Masak:

1. Selesai rehatkan adunan, boleh panaskan kualiti non-stick dengan sedikit minyak dan sapu rata sekeliling kualiti.
2. Pastikan kualiti dah betul-betul panas. Set api sederhana.
3. Tuang adunan ke dalam kualiti. Boleh ratakan dan sapu adunan dari tengah ke bahagian tepi kualiti untuk dapatkan bentuk apam balik yang cantik.
4. Boleh tutup kualiti, sehingga $\frac{3}{4}$ masak apam balik. Jika tak buat step ini tidak menjadi masalah.
5. Seterusnya, taburkan gula, serbuk kacang tanah, jagung manis dan majerin/mentega.
6. Selepas bahagian tepi apam balik kelihatan keperangan dan rangup, boleh lipat dan angkat apam balik.
7. Jika suka boleh sapukan majerin pada bahagian luar apam balik untuk hasil yang berkilat. Siap.

BAHAN

Bahan Ayam Goreng:

- 1 ekor ayam (potong 12)
- 2 sudu kecil garam
- 2 sudu kecil serbuk kunyit

Bahan tumis:

- 200gm pes kari ayam CWC (1 pek)
- Rempah 4 sekawan (2 kayu manis, 3 bunga lawang, 5 cengkih, 3 pelaga)
- 4 tangkai daun kari
- ½ cawan kicap lemak manis (boleh tambah)
- 2 sudu besar air asam jawa ATAU 1 sudu kecil pes asam jawa (boleh tambah)
- 1 sudu besar gula melaka (boleh tambah)
- ½ cawan air (jika nak berkuah)
- 5 tangkai cili padi (boleh tambah)
- 1 biji bawang besar (hiris)
- Sedikit garam
- 2 sudu besar minyak masak (untuk menumis guna minyak goreng ayam tadi)

NOTA

Boleh dapatkan pes kari Cooking With Cattitude di Showcase sekarang. Terima kasih!



AYAM KICAP BEREMPAH EXPRESS

CARA

Cara Goreng Ayam:

1. Gaul semua bahan sehingga sebat.
2. Kemudian, panaskan minyak untuk menggoreng.
3. Goreng ayam sehingga separuh masak.
4. Angkat dan tuskan. Ketepikan seketika.

Cara Masak:

1. Dalam kualiti, panaskan minyak.
2. Tumis bawang besar dan rempah 4 sekawan sampai wangi.
3. Kemudian masukkan pes kari ayam CWC, tumis sampai naik minyak.
4. Seterusnya, masukkan daun kari, air asam jawa, kicap dan gula melaka.
5. Tambah sedikit air kalau kuah terlalu pekat. Gaul rata semua bahan. Boleh rasa kuah dan suaikan dengan citarasa.
6. Bila semua rasa dah sesuai dengan citarasa. Masukkan ayam goreng dan cili padi. Kemudian gaul rata.
7. Reneh sehingga ayam empuk & kuah sebat. Siap.

BAHAN

- 1 biji nenas – 1kg potong sederhana, rebus dalam air mendidih 3 minit & toskan
- ¼ cawan minyak masak
- 200g pes kari kambing CWC
- 1 batang kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- (boleh tambah 2-3 cengkih & 1-2 pelaga jika suka)
- 1 tangkai daun kari
- 50g ikan bilis (anggaran ½ cawan) -tumbuk kasar
- 1 sudu besar udang kering -tumbuk kasar
- ½ cawan santan (atau ½ kotak santan pekat)
- 2–3 sudu besar kerisik
- 2 sudu besar gula (laraskan ikut kemanisan nenas)
- Garam secukup rasa
- ¼–½ cawan air (jika perlu cairkan kuah)

NOTA

Boleh dapatkan pes kari Cooking With Cattitude di Showcase sekarang. Terima kasih!



PAJERI NENAS EXPRESS CWC

CARA

1. Rebus nenas dalam air yang mendidih. Rebus potongan nenas selama 3 minit. Toskan dan ketepikan. (Langkah ni kurangkan masam berlebihan dan lembutkan isi.)
2. Tumis rempah. Panaskan minyak, tumis kayu manis, bunga lawang, dan daun kari hingga naik bau.
3. Masukkan ikan bilis & udang kering: Tumis hingga kekuningan dan garing.
4. Masukkan pes kari daging CWC. Tumis sampai naik minyak dan bau wangi rempah.
5. Kemudian, masukkan santan, kerisik, dan gula. Gaul rata. Tambah sedikit air jika kuah terlalu pekat.
6. Seterusnya, masukkan nenas. Reneh dalam kuah selama 10-15minit hingga sebat. Jangan terlalu lama supaya nenas tidak hancur.
7. Akhir sekali, perasakan garam secukup rasa. Bila kuah pekat dan nenas mesra dengan kuah itu tandanya pajeri nenas sudah siap.

BAHAN

- 1 biji bawang merah – dihiris
- 2 ulas bawang putih – dihiris
- 1 batang lobak merah – dihiris nipis serong
- 1/2 batang brokoli – dipotong kecil
- 5-6 batang baby corn – dipotong dua
- 1/4 kubis – dihiris kasar
- 1/2 cawan bunga kobis (optional)
- 1 sudu besar sos tiram
- 1 sudu kecil kicap manis (optional)
- Sedikit air (anggaran 1/4 cawan)
- Garam dan serbuk perasa secukupnya
- Minyak untuk menumis
-



SAYUR CAMPUR TUMIS MUDAH

CARA

1. Panaskan minyak dalam kualiti.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga wangi.
3. Masukkan lobak merah, baby corn dan bunga kobis dulu sebab lebih keras – tumis 2-3 minit.
4. Tambah brokoli dan kubis – kacau sebat.
5. Masukkan sos tiram, kicap manis (jika guna), dan sedikit air.
6. Gaul rata dan tutup kualiti – biar sayur masak seketika (2-3 minit sahaja, jangan lama supaya kekal rangup).
7. Perasakan dengan garam dan serbuk perasa.
8. Kacau sekali lagi dan angkat bila sayur lembut tapi masih segar. Siap.

NOTA

BAHAN

- 1 pek Paste kari ikan CWC (200gm)
- 500gm udang (bersihkan, buang kepala kalau mahu)
- 1 biji bawang besar (hiris)
- 1 biji buah tomato (jika ada)
- 1 sudu besar jintan manis (tumbuk kasar)
- 1 sudu besar jintan putih (tumbuk kasar)
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- 2 tangkai cili padi hijau atau cili hidup (optional)
- 1 sudu kecil pati asam jawa
- Garam jika perlu
- 120ml air (1/2 cawan air)
- Minyak secukupnya untuk menggoreng & menumis

Untuk goreng udang:

- 2 sudu makan tepung jagung
- Secubit garam
- Sedikit serbuk kunyit (optional)

NOTA

Boleh dapatkan pes kari Cooking With Cattitude di Showcase sekarang. Terima kasih!



UDANG MASALA 2.0 EXPRESS

CARA

Langkah 1: Goreng Udang

1. Gaulkan udang dengan tepung jagung, secubit garam dan sedikit serbuk kunyit.
2. Panaskan minyak, goreng udang sekejap saja (jangan sampai terlalu garing). Angkat dan toskan. Ketepikan.

Langkah 2: Sediakan Masala

1. Tumbuk kasar jintan manis & jintan putih. Tak perlu terlalu halus. Ketepikan.
2. Hiris halus bawang merah. Potong tomato jika guna
3. Panaskan sedikit minyak, tumiskan bawang hingga naik bau & lembut.
4. Masukkan tomato (jika guna), tumis seketika.
5. Masukkan pes kari ikan CWC, jintan manis & putih yang ditumbuk, dan serbuk kunyit. Tumis hingga naik bau.
6. Masukkan air, gaul rata.
7. Masukkan pati asam jawa dan garam jika perlu. Masala akan jadi pekat.

Langkah 3: Gabungkan

1. Masukkan udang goreng ke dalam masala. Gaul hingga bersalut sepenuhnya.
2. Tambah cili padi atau cili hidup jika mahu pedas.
3. Gaul rata dan biarkan masak seketika. Siap!

BAHAN

Bahan Inti:

- 1/2 cawan minyak masak
- 1 biji / 300g kelapa parut
- 1 biji bawang besar (kisar)
- 4 ulas bawang putih (kisar)
- 1 inci halia (kisar)
- 3 batang serai (kisar)
- 2 sudu besar udang kering (direndam, kisar)
- 10–15 tangkai cili kering (rebus & kisar)
- 1 sudu besar jintan manis
- 2 sudu kecil serbuk kunyit (2 inci kunyit hidup-kisar)
- 3 sudu besar gula
- 1 sudu kecil serbuk perasa (pilihan)
- Garam secukup rasa

Bahan Doh keledak (kulit luar):

- 1 kg keledak oren (rebus, dilenyek)
- 3 sudu besar garam (untuk air rebusan)
- 1 sudu besar majerin
- 2 cawan tepung gandum (±250gm)

NOTA

Tips:

- Jika anda tidak mahu letak telur boleh lebihkan susu segar sebanyak 50ml.
- Pastikan kualiti betul betul panas sebelum tuang masukkan adunan. Ini bagi menghasilkan rongga rongga yang cantik di bahagian dalam.



CUCUR BADAK CWC

CARA

Cara Inti:

1. Kisarkan bawang besar, bawang putih, halia, serai, udang kering, jintan manis dan cili kering dengan sedikit air. Kisar halus.
2. Panaskan minyak dalam kuali.
3. Tumis bahan kisar sehingga pecah minyak naik bau dan kering. Masukkan serbuk kunyit. Gaul rata.
4. Bila dah kering, tambah kelapa parut dan gaul rata.
5. Masukkan gula, garam, dan serbuk perasa. Masak hingga agak kering dan mesra semua bahan.
6. Sejukkan inti sebelum digunakan.

Cara Doh:

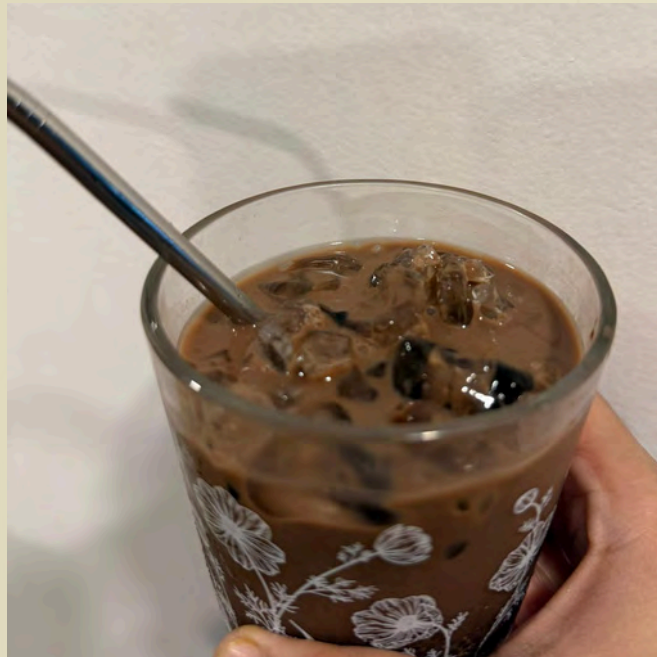
1. Cuci bersih keledak, Buang kulit keledak. Potong-potong keledak pada saiz kecil untuk cepat empuk.
2. Kemudian rebus keledak dengan air dan garam hingga empuk. Lebih kurang 10-15minit. Toskan.
3. Lenyapkan keledak panas-panas, kemudian masukkan majerin.
4. Bila doh suam, masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit dan uli hingga jadi doh lembut, tak melekat di tangan.

Cara bentuk Cucur Badak:

- Ambil sedikit doh, leperkan di tapak tangan.
- Letak 1 sudu kecil inti kelapa di tengah.
- Tutup dan bulatkan doh semula. Leperkan sedikit.
- Ulang sampai habis.
- Panaskan minyak secukupnya dalam kuali,
- Goreng cucur badak dengan api sederhana hingga keperangan dan rangup.
- Angkat dan toskan minyak.

BAHAN

- 30gm serbuk koko
- 100ml air
- 1-2 sudu besar gula (boleh tambah ikut citarasa)
- Susu pilihan (contoh: susu segar, susu soya, susu oat, dll)
- Ais (pilihan)

**AIR COKLAT MUDAH****CARA**

Langkah 1: Sediakan bahan asas coklat

1. Ayak serbuk koko ke dalam periuk.
2. Masukkan gula.
3. Tambahkan air.
4. Kacau hingga larut sepenuhnya.

Langkah 2: Masak coklat

1. Panaskan campuran atas api sederhana.
2. Masak sambil kacau hingga menjadi syrup coklat pekat tapi masih cair (jangan biar terlalu likat).
3. Jika perlu, tambah gula semasa panas jika rasa belum cukup manis, dan kacau hingga larut.

Langkah 3: Campurkan dengan susu

1. Masukkan syrup coklat tadi ke dalam cawan.
2. Tambahkan ais (jika mahu sejuk). JIKA nak versi panas, masukkan susu panas lebih kurang 150-200ml. Skip langkah no.3
3. Tuangkan susu pilihan anda.
4. Kacau hingga sebat. Siap.

NOTA

BAHAN

Bahan Pulut:

- 2 cawan beras pulut (rendam 4–6 jam atau semalaman)
- 1 cawan santan pekat (jika guna santan kotak kecil + sedikit air)
- 1 sudu kecil garam
- 1 helai daun pandan (disimpul)
- Daun pisang secukupnya (layurkan atas api supaya lembut)

Bahan Inti:

- 1/2 cawan minyak masak
- 1 biji / 300g kelapa parut
- 1 biji bawang besar (kisar)
- 4 ulas bawang putih (kisar)
- 1 inci halia (kisar)
- 3 batang serai (kisar)
- 2 sudu besar udang kering (direndam, kisar)
- 10–15 tangkai cili kering (rebus & kisar)
- 1 sudu besar jintan manis
- 2 sudu kecil serbuk kunyit (2 inci kunyit hidup-kisar)
- 3 sudu besar gula
- 1 sudu kecil serbuk perasa (pilihan)
- Garam secukup rasa

NOTA

Tips:

- Pulut akan lebih sedap jika dibungkus dan dibiarkan sejuk sebelum dipanggang. Daun pisang mesti layur agar mudah dibentuk dan tidak koyak.
- Boleh tambah 3-4 tangkai cili padi semasa kisar bahan untuk dapatkan hasil yang sedikit pedas.



PULUT PANGGANG

CARA

Cara Masak Pulut:

1. Rendam pulut 4–6 jam atau semalaman.
2. Kemudian, toskan pulut yang telah direndam.
3. Sediakan kukusan dengan didihkan air seketika, kemudian kukus pulut selama 20 minit.
4. Dah siap, keluarkan dan masukkan di dalam bekas yang besar. Gaulkan pulut dengan santan, garam dan daun pandan.
5. Seterusnya, kukus semula selama 15–20 minit atau hingga masak sepenuhnya.
6. Kemudian sejuk pulut sepenuhnya.

Cara Inti:

1. Kisarkan bawang besar, bawang putih, halia, serai, udang kering, jintan manis dan cili kering dengan sedikit air. Kisar halus.
2. Panaskan minyak dalam kuali.
3. Tumis bahan kisar sehingga pecah minyak naik bau dan kering. Masukkan serbuk kunyit. Gaul rata.
4. Bila dah kering, tambah kelapa parut dan gaul rata.
5. Masukkan gula, garam, dan serbuk perasa. Masak hingga agak kering dan mesra semua bahan

Cara Membungkus & Memanggang:

1. Ambil sekepal pulut, leperkan atas daun pisang.
2. Letakkan sedikit inti di tengah, gulung dan kemas.
3. Semat hujung dengan lidi.
4. Panggang atas bara/api kecil atau pan non-stick hingga daun pisang dua dua bahagian kering dan berbau wangi terbakar.

BAHAN

- 8 biji telur saiz yang kecil (C/D/E)
- 200gm pes kari kambing CWC (1 pek)
- 2 biji kentang (potong & goreng separuh masak)
- 2 biji tomato (potong 4)
- 1 kotak santan kecil (200ml)
- 300ml air (anggaran 1½ cawan)
- 10 tangkai cili padi (biarkan sebiji-sebiji)
- 1 sudu kecil air asam jawa (1 sudu kecil pes asam jawa)
- 2 sudu besar minyak masak
- Garam secukup rasa

NOTA

Tips:

- Pulut akan lebih sedap jika dibungkus dan dibiarkan sejuk sebelum dipanggang. Daun pisang mesti layur agar mudah dibentuk dan tidak koyak.
- Boleh tambah 3-4 tangkai cili padi semasa kisar bahan untuk dapatkan hasil yang sedikit pedas.



KARI TELUR EXPRESS

CARA

Rebus telur:

1. Masukkan 8 biji telur dalam periuk, masukkan air sehingga tutup/paras telur.
2. Masukkan 1 sudu besar cuka (senang nak kupas telur)
3. Rebus 8-10 minit hingga masak.
4. Toskan dan rendam dalam air sejuk.
5. Kupas kulit telur dan ketepikan seketika.

Goreng telur:

1. Boleh kelarkan permukaan telur sedikit.
2. Panaskan sedikit minyak.
3. Goreng telur rebus sampai permukaan keemasan. Angkat dan ketepikan.

Goreng kentang:

1. Potong kentang ikut citarasa.
2. Kemudian goreng separuh masak (warna kuning keemasan) dalam minyak yang sama goreng telur.
3. Dah siap angkat dan ketepikan. Jika tak nak goreng dulu pun tak apa.

Tumis pes kari:

1. Panaskan 2-3 sudu besar minyak.
2. Masukkan 200g pes kari CWC, tumis atas api sederhana hingga naik bau lebih kurang 1-2minit. Boleh tambah daun kari jika ada.

Masak bahan lain:

1. Masukkan air 300ml, kentang, tomato, cili padi dan asam jawa.
2. Masak sampai kentang hampir empuk (anggaran 5-7minit).

Masukkan telur & santan:

- Masukkan telur goreng dan 1 kotak kecil santan (200ml).
- Kacau perlahan dan reneh sampai kuah pekat (lebih kurang 5-7 minit).
- Perasakan dengan garam – rasa dulu, sebab pes dah ada rasa masin.

BAHAN

Bahan bancuhan kuih:

- 1 cawan tepung gandum (125gm)
- 1 cawan tepung ubi kayu (125gm)
- 1 cawan gula pasir (200gm- boleh kaup keluarkan 3 sudu besar jika suka)
- 2 cawan air pandan (lihat cara penyediaan di bawah)
- 1 cawan air biasa (225ml)
- 1 sudu kecil air kapur (ambil sedikit kapur dan bancuh dengan air)
- ½ sudu kecil garam
- Beberapa titis pewarna hijau (jika ada)
- 1 titis pewarna kuning (jika ada)

Bahan kelapa parut:

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

NOTA

Tips:

Masa kukus mengikut saiz:

- Acuan kecil: 15–20 minit
- Loyang besar: 45–50 minit (7 atau 8 inci)
- Balut penutup pengukus dengan kain bersih untuk elak wap air menitis atas kuih.
- Gunakan daun pandan muda untuk bau dan rasa yang lebih harum. Jika suka warna semula jadi, boleh abaikan pewarna.



KASWI PANDAN

CARA

1. Sediakan air pandan. Ambil 5 helai daun pandan yang telah dibersihkan dan dipotong kecil.
2. Kemudian, kisar bersama 2 cawan air (kira-kira 450 ml) selama tidak lebih dari 10 saat.  Jangan kisar terlalu lama! Jika dikisar lebih dari 10 saat, daun pandan boleh mengeluarkan rasa pahit.
3. Tapis dan ambil airnya. Ketepikan.
4. Sediakan kelapa parut. Campurkan kelapa parut dengan garam dan daun pandan.
5. Seterusnya, kukus selama 5–10 minit supaya tahan lama dan tidak cepat basi. Ketepikan.
6. Kemudian sediakan adunan kuih. Dalam mangkuk besar, satukan tepung gandum, tepung ubi kayu, dan gula.
7. Masukkan air pandan, air biasa, air kapur, dan garam.
8. Tambahkan pewarna hijau dan kuning jika mahu. Kacau sehati sehingga tiada ketulan dan tapis adunan untuk hasil yang licin.
9. Panaskan kukusan, kacau dan tuang adunan ke dalam acuan kecil atau loyang yang telah disapu minyak. Kukus selama 15–20minit.
10. Dah siap kukus. Biarkan kuih sejuk sepenuhnya. Lebih kurang 30 minit jika guna acuan kecil. Jika guna loyang besar lebih lama masa untuk sejukkan. Up to 2–3jam.
11. Akhir sekali, keluarkan dengan lidi dari acuan atau potong dan gaulkan dengan kelapa parut yang telah dikukus. Siap.

BAHAN

- 1/2 ekor ayam (lumur dengan kunyit dan garam)
- 4 sudu besar cili kisar/ Segenggam cili kering
- 3 Biji bawang besar (kisar)
- 6 ulas bawang putih (kisar)
- 1 Biji bawang besar (potong bulat)
- 1 sudu besar asam jawa (boleh tambah)
- Gula & kicap manis (secukup rasa)
- Garam (secukup rasa)
- Air secukupnya
- Minyak masak secukupnya



SAMBAL GORENG AYAM PADU

CARA

1. Panaskan minyak untuk menggoreng ayam.
2. Gorengkan ayam tidak perlu terlalu garing, 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. Ulang (2x)
6. Bila sambal dah mula garing dan pecah minyak, masukkan asam jawa. Gaul sehati.
7. Kemudian masukkan gula, kicap manis dan garam. Gaul sehati. Kemudian rasa sambal. Suaikan dengan citarasa.
8. Masukkan bawang besar yang di potong bulat. Gaul rata.
9. Akhir sekali, masukkan ayam yang telah di goreng. Gaul perlahan-lahan supaya ayam tidak hancur.
10. Biarkan sambal dan ayam sehati. Masakkan lebih kurang 2-3min.
11. Siap untuk di hidang.

NOTA

BAHAN

- 1 kg daging (hiris nipis & rebus dengan air sampai empuk, air sekadar tenggelam)
- ½ cawan kicap pekat manis (untuk perap)
- ½–1 cawan kicap pekat manis (untuk kuah ikut rasa)
- 2 cawan minyak masak
- 3 batang serai (di kisar)
- 2 biji bawang besar
- 15 biji bawang merah kecil
- 5 ulas bawang putih
- 2 inci halia
- 1 inci lengkuas (jika ada)
- 10 tangkai cili padi (jika suka)
- 15-20 tangkai cili kering (rebus/rendam, buang biji)
- 7 helai daun limau purut (dicarik halus)
- ½ ketul gula melaka
- Garam secukup rasa
- 1 sudu besar serbuk perasa (optional) – boleh ganti dengan stok ayam/kiub
- 1 sudu besar asam jawa (jika suka)
- Sedikit bawang goreng (di tabur untuk tambah aroma dan rasa)

NOTA



DENDENG PADU

CARA

1. Sediakan daging, rebus dengan air secukupnya (sekadar tenggelam) bersama sedikit garam hingga empuk. Air rebusan simpan.
2. Rebus lebih kurang 40minit. Kemudian sejukkan sepenuhnya.
3. Seterusnya, boleh hiris daging sedikit nipis. Potong lawan urat.
4. Dah siap, tumbuk leper sedikit setiap keping daging (jangan sampai hancur).
5. Seterusnya, perap dengan ½ cawan kicap pekat manis selama 30 minit.
6. Potong kasar bawang besar, bawang merah, bawang putih, halia dan lengkus. Cili kering di toskan.
7. Panaskan minyak, dan gorengkan seketika semua bahan tumis iaitu, bawang besar, bawang merah, bawang putih, halia dan lengkus termasuk cili kering sehingga sedikit layu.
8. Kemudian, kisarkan cili kering, bawang besar, bawang merah, bawang putih, halia, lengkuas dan serai yang telah di goreng dengan sedikit air rebusan daging. Jangan kisar terlalu halus biarkan sedikit kasar. Ketepikan seketika
9. Dengan minyak yang sama goreng kepingan daging sehingga garing sedikit di luar, tapi masih lembut di dalam. Angkat & ketepikan.
10. Dengan minyak yang sama, tapi boleh tambah minyak jika nampak sedikit. Masukkan bahan kisar dan tumis sehingga naik minyak dan pecah minyak.
11. Kemudian, masukkan air rebusan daging lebih kurang 2 cawan. Kacau sehati semua bahan sehingga mendidih.
12. Seterusnya, masukkan daun limau purut dan masukkan daging yang telah digoreng bersama cili padi (buang tangkai) dan asam jawa jika suka.
13. Kemudian, masukkan ½–1 cawan kicap pekat manis (ikut citarasa). Masukkan gula melaka yang potong kecil supaya cepat larut. Gaul sehati.
14. Seterusnya perasakan dengan garam dan serbuk perasa. Teruskan mengaul sehingga semua bahan sehati.
15. Masak sehingga kuah pekat.
16. Sebelum nak tutup api, tabur bawang goreng dan gaul rata. Siap untuk dihidang.

BAHAN

Bahan Kisar:

- 15-25 tangkai cili padi
- 6-8 tangkai cili kering (rendam/rebuskan)
- 1-2 biji bawang besar
- 1 inci belacan
- 2 inci kunyit hidup (2 ketul)
- Sedikit air untuk mengisar (200ml)

Bahan lain:

- 1 kg perut yang telah di cuci bersih & rebus
- 3 kotak santan kecil (500-600ml - santan pekat)
- 250ml air / santan cair (boleh tambah Jika suka)
- 3-4pcs asam keping
- 20-30 biji limau kasturi (perah dan ambil jus)
- Garam dan gula secukupnya

NOTA

Tips:

Cara cuci perut:

- Bilas perut di bawah air mengalir untuk buang sisa najis atau kotoran.
- Kikis permukaan luar jika masih berlendir atau ada sisa makanan.
- Lumur perut dengan kapur masakkan atau tepung gandum dan garam kasar.
- Gosok kuat-kuat seluruh permukaan — ini akan tarik keluar lendir, bau hanyir & sisa kotoran. Bilas bersih.

Cara rebus perut:

- Masukkan perut ke dalam periuk bersama air yang menutupi perut.
- Boleh tambah sedikit cuka semasa merebus.
- Rebus selama 1jam-1jam 30minit. (Cara manual)
- Rebus selama 30minit jika guna pressure cooker.
- Dah siap rebus sehingga empuk, toskan dan biarkan sejuk sedikit.
- Potong ikut saiz yang dikehendaki sebelum dimasak lanjut.



LAUK PERUT LEMAK CILI PADI

CARA

1. Masukkan semua bahan kisar ke dalam pengisar. Kisar sehingga halus.
2. Kemudian, dalam periuk/kuali yang bersesuaian masukkan bahan kisar.
3. Seterusnya masukkan perut yang telah di cuci bersih dan di rebus sehingga empuk. Kebiasaan masa di ambil untuk mendapatkan perut yang rempek adalah sekitar 1jam 30miniti..
4. Kemudian, masukkan air atau santan cair.
5. Biarkan perut, santan cair dan bahan kisar sehati. Tunggu sehingga mendidih lebih kurang 10minit untuk pastikan bahan kisar meresap masuk ke dalam perut. Setkan api pada sederhana besar. Gaulkan sehati.
6. Bila kuah dah mendidih, masukkan asam keping.
7. Gaul sehati, bila nampak kuah semakin pekat boleh tuang masukkan santan pekat. Gaul sehati semua bahan.
8. Kemudian, bila kuah mula mendidih lagi, boleh perasakan dengan garam dan gula. RASA dan suaikan dengan citarasa.
9. Renehkan seketika untuk semua bahan sehati, kemudian masukkan air perahan limau kasturi. Pastikan di tapis bijinya. Kacau sehati.
10. Blarkan semua bahan sehati dan mendidih, kemudian boleh tutupkan api.
11. Dah siap masak tutup api restingkan lauk perut.

BAHAN

- 3 biji epal hijau (boleh tambah ikut tahap masam)- Apple granny smith
- 1/2 cawan gula
- 1/2 cawan air (125ml)
- 5-6 daun pudina (jika suka)
- 1 sudu kecil jus limau nipis (Jika suka- bantu tahan & kekalkan warna hijau)

**KORDIAL : JUS EPAL HIJAU****CARA**

Cara:

1. Potong epal, buang biji dan tangkai. Kisar dengan air hingga halus.
2. Tapis jus untuk asingkan hampas.
3. Masukkan jus + gula ke dalam periuk, masak 5 minit. Jika ada daun boleh masukkan sekali (jangan sampai mendidih kuat).
4. Tutup api, masukkan jus limau nipis jika mahu.
5. Sejukkan, simpan dalam botol bersih bertutup. Boleh keluarkan daun pudina jika ada.

Cara Bancuh:

1. 2-3 sudu besar jus pekat.
2. Campur dengan 200 ml air sejuk atau ais batu, Gaul sebati.
3. Boleh tambah hirisan epal jika suka. Siap

NOTA

Tips:

- Simpan dalam peti sejuk. Tahan 5-7hari.
- 1 Cawan pati boleh bancuh dengan 2L air.
- Boleh masukkan daun pudina jika ada.

BAHAN

Bahan Kisar Halus:

- 10 biji bawang merah
- 4 biji bawang besar
- 8 ulas bawang putih
- 4 inci halia
- 4 inci kunyit hidup
- 4 inci lengkuas
- 5 batang serai
- 20-30 tangkai cili kering
- 3 biji buah keras (jika ada)
- sedikit air

Bahan Sangai :

- 2 sudu besar biji ketumbar
- 1 sudu kecil biji jintan putih
- 2 sudu kecil biji jintan manis
- Sedikit lada hitam

Bahan lain:

- 2-3 cawan minyak masak (boleh tambah) 1 kilo daging lembu
- ½ kg limpa
- ½ kg hati
- ½ kg paru 2 cawan santan cair (1 santan kotak kecil 200ml + 300ml air) 2 Cawan santan pekat ATAU 2 santan kotak kecil
- 4-6 pcs asam keping (boleh lebihkan ikut citarasa)
- 3 sudu besar kerisik
- 3 helai daun kunyit (hiris halus)
- 2 batang serai (hiris halus) 6 helai daun limau purut (hiris halus) gula nisan atau gula melaka secukup rasa
- Air rebusan hati, paru dan limpa

NOTA

Tips:

- Cara rebus hati, limpa dan paru (pressure cooker). Setting pilih Meat stew 10 minit - rebus hati dengan sedikit air dan halia yang diketuk. Kemudian masukkan limpa dan paru, rebus lagi 5 minit supaya limpa dan paru tidak overcooked. Seterusnya, angkat dan buang air rebusan.
- Cara rebus hati, limpa dan paru (atas dapur). Didihkan air, masukkan hati dengan sedikit air dan halia yang diketuk. Rebus selama 40minit. Kemudian angkat dan toskan. Seterusnya, masukkan limpa dan hati, rebus selama 25 minit. Dah siap angkat dan buang air rebusan.



RENDANG NASIB SPECIAL
CWC

CARA

Cara Kisar:

1. Potong kasar bawang merah, bawang putih, halia, kunyit hidup, lengkuas dan serai.
2. Masukkan ke dalam blander bahan yang di potong kasar, air, buah keras dan cili kering (telah direbus).
3. Kisar halus, jangan terlebih kisar. Pastikan masih ada serat2 halus. Ketepikan seketika.

Cara Sangai:

1. Sangai pada api perlahan (goreng tanpa minyak) biji ketumbar, jintan putih, jintan manis dan lada hitam sampai garing atau sehingga naik bau.
2. Masukkan rempah tadi ke dalam lesung batu, tumbuk sehingga halus atau kisar halus. Ketepikan seketika.

Cara Persiapan :

1. Rebus hati, paru dan limpa bersama air dan 2 keping asam keping atau halia yang diketuk. Setelah lembut dan empuk, angkat dan toskan. Boleh dihiris.
2. Potong daging (arah lawan urat) kepada ketulan sederhana dalam 2 inci.
3. Buang tulang tengah daun kunyit kemudian gulung dah hiris nipis. Simpan dalam bekas bertutup untuk elakkan daun kering.
4. Hiris halus daun limau dan ketepikan.
5. Untuk dapat santan cair Jika guna santan kotak. 1 kotak santan kotak 6. perlu campur dengan 300ml air. Kacau sebat.

Cara masak rendang :

1. Panaskan minyak dan masukkan bahan kisar tadi sehingga pecah minyak.
2. Masukkan daging, masukkan rempah yang telah dikisar dan kacau rata.
3. Masukkan santan cair/air rebusan. Boleh lebihkan air sehingga menutupi paras daging dan semua bahan. Lebihkan air tiada masalah.
4. Renehkan sehingga daging masak empuk. Akan ambil masa sedikit. Boleh tutup kualiti untuk mempercepat proses ini. Api set sederhana. Sebelum daging empuk sepenuhnya masukkan hati, limpa dan paru. Gaul sebat.
5. Bila dah kering dan daging dan bahan lain telah masak empuk, masukkan santan pekat.
6. Masukkan asam keping dan masak sehingga kuah pekat.
7. Masukkan kerisik dan hirisan daun kunyit. Gaul sebat.
8. Masukkan daun limau purut yang telah dibuang tulang tengah dan di hiris.
9. Masukkan gula melaka atau gula nisan. Jika terlalu kering boleh tambahkan sedikit air.
10. Last sekali masukkan garam secukup rasa. Suaikan dengan citarasa. Siap.

BAHAN

Bahan utama:

- 1 kilo keledak oren Air secukupnya 1 sudu besar garam 2 cawan tepung gandum
- Minyak untuk menggoreng

Bahan salutan gula:

- 1 cawan air 250gm gula melaka
- 4 sudu besar gula putih (1/2 cawan)
- 1 sudu besar gula batu (pilihan)
- 1 sudu besar minyak masak



KERIA MELAKA LEGEND

CARA

Cara bancuh keria:

1. Cuci bersih keledak, Buang kulit keledak. Potong-potong keledak pada saiz kecil untuk cepat empuk.
2. Kemudian rebus keledak dengan air dan garam hingga empuk. Lebih kurang 10-15minit. Toskan.
3. Lenyapkan keledak masa masih panas-panas.
4. Bila doh suam, baru masukkan tepung gandum sedikit demi sedikit dan uli hingga jadi doh lembut, tak melekat di tangan.
5. Bila keledak dah sejuk, masukkan tepung gandum sikit-sikit dan uli sehingga menjadi doh. Memang akan dapat doh yang lembut.
6. Kemudian, rehatkan doh anggaran masa 5-10 minit.
7. Gris loyang dengan minyak. Dan boleh letak bancuhan air dan sedikit minyak di tangan masa membentuk keria.

Cara goreng keria:

1. Panaskan minyak (api sederhana kuat) dan goreng keria.
2. Bila dah masak 3-4 minit, boleh pisah pisahkan keria.
3. Perlahankan sikit api dan goreng sampai keria masak di dalam, keria akan terapung.
4. Bila keria hampir perang kuatkan sikit api dan goreng sikit lagi sampai keria perang sekata. Balik balikkan.
5. Dah masak, angkat dan toskan minyak.
6. Cara menyalut keria:
7. Masukkan air, gula putih dan gula melaka.
8. Kacau sampai gula cair. Boleh tambah gula batu jika ada untuk salutan gula nanti akan keras dengan cantik.
9. Masukkan minyak masak, untuk salutan gula lebih berkilat.
10. Kacau sampai gula pekat. Masukkan keria goreng dan perlahankan api.
11. Kacau keria sampai bersalut gula sebati dan kering.
12. Boleh angkat dan pisahkan keria bila gula dah hampir keras. Siap.

NOTA

BAHAN

Bahan utama:

- 1 kg seafood campur (udang, sotong)
- 8 helai daun limau purut (dicarik)
- 5-6 hiris lengkuas
- 2 batang serai
- 2 biji bawang holland (dihiris nipis)
- 2 biji tomato (dibelah 4)
- 300g cendawan tiram/enoki/butang

Bahan Tumbuk Kasar (Poktek):

- 15 biji cili padi hijau & merah campur (Boleh kurangkan atau tambah)
- 4 ulas bawang putih
- ½ sudu kecil lada hitam biji (optional – untuk “kick”)

Bahan Perasa khas:

- 4 sudu besar sos ikan
- 1 sudu besar kicap sotong/sos tiram (optional – untuk rasa umami)
- 1½ sudu kecil gula
- Garam secukup rasa
- Air perahan dari 2 biji limau nipis
- 8 cawan air

NOTA

Tips:

- Nak lagi power? Masukkan akar daun ketumbar dalam kuah masa rebus (Thai-style).
- Kalau suka kuah lebih pekat, tambah sedikit pes tomyam Thai – tapi ini optional, Poktek asalnya tanpa pes.



TOMYAM POKTEK

CARA

Cara:

1. Siang udang dan sotong ikut citarasa. Biasanya udang di buang kulit dan bahagian ekor di biarkan. Belah belakang dan buang tali hitam.
2. Trim janggut udang dan kepala jangan di buang.
3. Untuk sotong, buang kulit dan matanya.
4. Lengkuas, serai dan bawang holland di hiris. Tomato di belah.
5. Cendawan di cuci bersih dan di lap. Kemudian di carik-carikkan ikut citarasa.

Cara Poktek:

1. Tumbuk kasar, jangan halus – ini yang jadikan dia ‘poktek’ Ketepikan seketika.

Cara Perasa:

1. Gaulkan semua bahan di atas kecuali air dan perahan limau nipis.
2. Ketepikan seketika.

Cara Buat:

1. Didihkan air dalam periuk besar bersama serai, lengkuas, bawang, dan daun limau purut selama 10 minit supaya wangi keluar.
2. Masukkan bahan tumbuk poktek dan tomato. Biarkan 5 minit hingga kuah naik bau pedas harum.
3. Tambah cendawan dan seafood. Biarkan mendidih hingga masak (jangan overcook udang/sotong).
4. Masukkan sos ikan, kicap sotong atau sos tiram, gula dan garam. Rasa kuah.
5. Rasa kuah, ia sepatutnya masam, pedas, masin seimbang.
6. Akhir sekali, tutup api dan perah jus limau nipis. Jangan masuk semasa air mendidih (nanti pahit).
7. Hidangkan atas dapur kecil/hotpot jika ada – ini cara autentik Tomyam Poktek disaji.

BAHAN

Bahan kuah:

- 4 sudu besar minyak masak
- 3 ulas bawang putih (di cincang/ di ketuk)
- 1 inci halia (di cincang)
- ½ biji bawang holland (potong dadu)
- Sedikit capsicum (potong kiub)
- 1 batang serai (boleh titik serai jika tak suka hirisan serai)
- 2 pokok ketumbar (potong akar, dan potong kasar)
- 1 biji tomato (potong dadu)
- 2 sudu besar sos tiram
- 3 sudu besar sos tomato
- ½ mangkuk kecil sos cili
- 1 mangkuk nenas didadu
- 3-4 tangkai cili padi
- 2 tangkai cili merah
- 1 sudu besar pes cili Thai (boleh ganti cili kisar 1 sudu besar)
- 1 sudu besar sos ikan Garam, secukup rasa
- 1 sudu kecil gula perang
- 3 helai daun limau purut
- Sedikit perahan jus limau nipis
- Sedikit air (untuk lebih berkuah)

Bahan goreng siakap:

- 1 ekor ikan siakap
- Sedikit garam
- Sedikit serbuk kunyit
- Tepung jagung secukupnya

Bahan hiasan:

- Daun ketumbar
- Daun salad
- Hirisan nenas

NOTA



SIKAP 3 RASA ALA THAI

CARA

Cara Kuah:

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih dan halia cincang serta bawang holland dadu. Kacau sehingga naik bau.
2. Masukkan sedikit capsicum, hirisan nipis serai, akar dan batang ketumbar serta tomato yang telah di potong dadu. Gaul sehingga tomato kelihatan sudah lembut.
3. Masukkan sos tiram, sos tomato, sos cili, nenas yang didadu, cili padi, cili merah dan sedikit air sebagai kuah.
4. Tambah pes cili Thai, minyak cili, sos ikan, garam secukup rasa, gula perang dan taburan hirisan daun limau purut.
5. Tutup api, masukkan sedikit perahan jus limau nipis dan kacau seketika lalu tutup api.

Cara Goreng:

1. Cuci bersih ikan. Keringkan - boleh lap dengan kitchen towel.
2. Kelar isi ikan pada kedua belah bahagian.
3. Gaul ikan dengan sedikit garam dan serbuk kunyit, lalu salutkan dengan taburan tepung jagung.
4. Panaskan minyak dan goreng ikan siakap sehingga garing kedua belah bahagian. Setiap bahagian goreng lebih kurang 6-7minit (api sederhana kuat).
5. Angkat dan toskan ikan seketika.

Cara Hidang:

1. Tuang kuah 3 rasa diatas ikan dan hias dengan taburan daun ketumbar, hirisan nenas dan lapisan daun salad.
2. Kemudian, ikan siakap 3 rasa sudah siap untuk dihidang.

BAHAN

- 500gm ubi kayu kuning parut (yang sudah diperah air)
- 1 Cawan gula merah (cap Bintang)
- 1 sudu besar gula Pasir
- 1/4 sudu kecil garam
- 2 helai daun pandan
- 1 Cawan air
- 1/3 Cawan santan pekat/ kotak (80gm)
- Daun pisang secukupnya
- Sedikit minyak masak



LEPAT UBI NOSTALGIA

CARA

1. Ubi kayu di buang kulit dan cuci bersih. Kemudian, parut halus.
2. Seterusnya, perah ubi yang telah di parut untuk buang rasa pahit. Ketepikan seketika. Biasanya ubi kayu yang berwarna kuning kurang berair dan rasanya lebih manis.
3. Seterusnya, dalam periuk atau kualiti masukkan, gula merah, gula Pasir, garam, daun pandan dan air.
4. Kacau larutkan semua bahan sehingga sebati dan nampak pekat sedikit. Boleh tapiskan dan sejukkan seketika.
5. Daun pisang di layukan di atas api. Lap bersih dan sapukan sedikit minyak dia atas permukaan daun pisang. Hal ini di buat untuk elakkan lepat ubi melekat pada daun pisang.
6. Seterusnya, dalam Mangkuk, masukkan ubi kayu yang telah di parut, kemudian, masukkan air gula yang telah di sejukkan tadi.
7. Masukkan santan. Kacau sebati.
8. Dah siap bancuh, boleh bungkus bancuhan lepat ubi. Kemaskan.
9. Dididihkan air kukusan seketika. Kemudian, bila dah mendidih, turunkan api pada tahap sederhana kuat.
10. Kukus selama 20-25minit. Bila dah siap boleh sejukkan. Selamat mencuba.

NOTA

BAHAN

- 1/2 ekor ayam (700-800gm)
- 1/2 - 1 sudu kecil garam
- 1/2 sudu kecil serbuk kunyit
- 3 inci halia
- 4 ulas bawang putih
- 1 biji bawang besar/bawang holland
- 2 Cili hidup merah / cili hijau
- 10 tangkai cili padi (jika suka pedas)
- 2 sudu besar sos tiram
- 1 sudu besar kicap lemak manis
- 1 sudu kecil lada putih
- 1 sudu kecil lada hitam (boleh kurangkan jika ingin kurang pedas)
- 1/2 sudu besar tepung jagung
- 1 cawan air (boleh tambah jika perlu)
- 1 sudu kecil asam jawa (jika suka)
- Garam jika perlu
- Minyak masak



AYAM MASAK HALIA

CARA

1. Lumurkan ayam dengan sebuk kunyit dan garam.
2. Kemudian, panaskan minyak untuk menggoreng. Goreng ayam sehingga masak. Tak perlu sampai terlalu garing. Angkat dan toskan.
3. Seterusnya, hiris halus halia dan bawang putih. ketepikan.
4. Bawang besar di potong bulat atau wadges. Ketepikan.
5. Cili merah di hiris. Cili padi boleh di belah belakang jika suka.
6. Dalam periuk atau kualiti, panaskan sedikit minyak (boleh guna minyak gorengan ayam tadi)
- 7.
8. Tumiskan halia, bawang putih dan lada hitam sehingga naik bau.
9. Kemudian, masukkan air, sos tiram bersama kicap Lemak manis dan serbuk lada putih. Kacau dan sebatikan semua bahan.
10. Dah sebat, boleh masukkan ayam goreng gaul sebat dan boleh tutupkan periuk atau kualiti seketika. Hal ini di buat untuk biarkan ayam meresap semua rasa dan hasil ayam akan lebih juicy. Lebih kurang 3 minit.
11. Seterusnya, masukkan asam jawa jika suka.
12. Masukkan hirisan bawang, cili hidup dan cili padi jika ada. Kacau rata.
13. Boleh rasa dan suaikan dengan citarasa. Jika perlu letak garam boleh letak. Renehkan seketika pada api perlahan.
14. Sementara itu, boleh bancuhkan tepung jagung dengan sedikit air untuk memekatkan kuah.
15. Kemudian, masukkan bancuhan tadi ke dalam lauk. Kacau sebat.
16. Bila semua dah sebat dan kuah nampak pekat boleh tutup api. Siap.

NOTA

BAHAN

Bahan Sos Special:

- 3-4 sudu besar air perahan limau nipis (masam menyengat)
- 1 sudu besar sos ikan (nampla) – naikkan aroma Thai
- 1 sudu besar sos cili Thai – beri rasa manis-pedas
- 1 sudu besar sos cili biasa – bagi kuah pekat
- 1 sudu kecil gula perang atau gula melaka parut – seimbangkan rasa
- 4-7 biji cili padi merah & hijau – tumbuk kasar (ikut tahap pedas)
- 2 ulas bawang putih – tumbuk kasar atau parut
- 1 batang serai – hiris nipis halus
- 1 sudu kecil minyak bawang putih (optional)

Bahan kerabu:

- 2 bungkus mi segera (tomyam/ayam/kari etc)
- 1 batang lobak merah (sangat halus/panjang)
- 1 biji bawang besar/bawang holland (hiris nipis)
- 1 biji tomato (potong dadu nipis)
- Daun ketumbar- untuk hiasan
- Pilihan protein: isi ayam rebus/udang rebus/telur rebus/sosej goreng

NOTA

Tips Rahsia (Kalau Nak Lagi Padu):

- Masukkan kulit limau purut hiris halus untuk aroma "gila padu".
- Tambah sedikit serbuk cili kering Thai untuk warna dan kick pedas.
- Lepas rebus semua bahan, boleh rendam sekejap dalam air sejuk/ais ke untuk kekalkan tekstur kenyal.



SPICY MEE THAI
(KERABU MAGGIE)

CARA

Cara Buat Sos:

1. Campurkan semua bahan sos dalam mangkuk besar.
2. Gaul rata sehingga semua sebat.
3. Rasa & adjust:
 - Nak lebih masam → tambah limau
 - Nak lebih pedas → tambah cili
 - Nak lebih masin → tambah sos ikan
 - Nak lebih manis → tambah sedikit gula melaka

Cara Buat Kerabu:

1. Didihkan air untuk merebus.
2. Masukkan mi, rebus 2-3 minit sahaja (jangan sampai terlalu lembik).
3. Toskan dan bilas dengan air sejuk supaya mi tak terus masak dan kembang.
4. Gaul mi dengan 1 sudu kecil minyak masak (supaya tak melekat).
5. Sambung rebus isi ayam selama 5 minit. Angkat dan toskan. Ketepikan.
6. Kemudian rebus udang selama 1-2 minit. Sampai kulit udang bertukar warna oren. Angkat dan Toskan. Ketepikan.
7. Seterusnya rebus sotong selama 30saat- 1minit sahaja. Dah bertukar warna putih angkat dan toskan. Ketepikan.
8. Potong semua sayur mengikut arahan di atas.

Cara gaul kerabu:

1. Masukkan mi ke dalam mangkuk sos.
2. Tambah semua sayur dan bahan hirisan.
3. Gaul sebat perlahan-lahan sampai semua bersalut sos.
4. Hiaskan dengan daun ketumbar. Siap untuk dihidangkan.

BAHAN

- 1 genggam betik muda parut halus/panjang (boleh juga ganti dengan timun muda, mangga muda, atau carrot kalau tiada betik)
- 5 biji cili padi (tumbuk – ikut pedas)
- 2 ulas bawang putih (tumbuk)
- 1 biji tomato (belah 4)
- 1–2 biji limau nipis (perah jus)
- 1–2 sudu besar sos ikan (nampla)
- 1 sudu besar gula melaka parut/gula perang
- 1 sudu besar kacang tanah goreng (tumbuk kasar)
- Lobak merah secukupnya - parut
- 1/2 batang kacang panjang - potong kecil (optional)



SOMTAM EXPRESS

CARA

1. Tumbuk kasar cili padi & bawang putih dalam lesung batu.
2. Kemudian masukkan kacang panjang jika ada. Tumbuk seketika.
3. Masukkan gula melaka + sos ikan + jus limau, tumbuk & gaul sehati.
4. Masukkan tomato, tumbuk perlahan supaya keluar jus tapi masih ada texture.
5. Tambahkan betik muda parut (atau pengganti), lobak merah jika ada, gaul sehati dengan sudu. Tumbuk dan gaul balik. Ulang beberapa kali langkah ini.
6. Akhir sekali masukkan kacang tanah tumbuk, kacau lagi.
7. Siap! Boleh terus makan atau sejukkan dulu dalam peti ais selama 5 minit ke 10 minit.

NOTA

BAHAN

Bahan Perap

(untuk 4 ketul ayam) :

- 1 sudu besar sos tiram
- 1 sudu besar kicap manis
- 1 sudu kecil sos ikan
- 1-2 sudu besar madu
- 1 sudu besar minyak bijan/minyak masak
- 1 sudu besar sos cili Thai
- 1/2 sudu kecil serbuk lada hitam
- 1/2 sudu kecil serbuk cili
- 2 ulas bawang putih (tumbuk halus)
- ½ sudu besar jus limau nipis
- Sedikit daun ketumbar (di potong halus)



AYAM BAKAR MADU THAI

CARA

1. Gaul ayam dengan semua bahan & perap minimum 30 minit (lagi lama, lagi sedap).
2. Bakar dalam air fryer/oven 180°C selama 20–25 minit atau pan grill atas dapur. PANASKAN OVEN/AIR FRYER terlebih dahulu.
3. Sapu lebihan perapan semasa membakar untuk lapisan glaze berkilat. Siap.

NOTA

Nota penting:

- Anggaran berat total ayam sekitar 600g – 800g ayam keseluruhan.
- (±150–200g setiap ketul). Sedap di makan dengan sos cili thai.

PENUTUP

Alhamdulillah, dengan izin-Nya, selesailah sudah perkongsian dalam eBook Volum 8 ini. Semoga setiap helaian yang anda baca memberi manfaat, ilham dan semangat untuk terus berkarya di dapur dengan penuh rasa cinta.

Setiap resepi yang dikongsi hadir dengan cerita dan rasa tersendiri. Jika ada yang mencuba dan menikmatinya, itulah hadiah paling berharga buat abid. Teruskan menyokong usaha kecil ini, kerana dari dapur sederhana, kita cipta kenangan luar biasa.

Terima kasih atas sokongan, doa dan kasih sayang anda semua. Jangan lupa nantikan Volum seterusnya dengan lebih banyak kejutan dan rasa!

Salam sayang dari Abid di dapur,
Cooking with Cattitude.

