



Resepi Bom Bijan

Bahan utk kulit-

*Tepung pulut 1 paket(500g)

*Tepung Gandum 1cwn

*Secubit Garam

*Air secukupnya

*Bijan Putih

Cara²-

Campurkan tpg pulut+tpg gandum+garam.Gaul

rata kemudian tuangkan air sedikit demi

sedikit.uli smpai doh xmelekat di besen.

Sebelum uli utk masukkn inti PASTIKAN TGN

DILUMURKN DGN SEDIKIT MINYAK.ambil

doh,masukkn inti kelapa,bulatkn dan gaulkn

dgn bijan.

Bahan utk inti-

*Kelapa parut

*Gula Merah

*Gula Pasir

*Secubit Garam

*Sedikit Air

*Sedikit gandum

Cara²-

Letakkan sedikit air kedalam kuali,masukkn

gula merah+gula pasir+garam..

Kacau hingga gula cair.masukkan kelapa

parut.masak hingga warna kelapa menjadi

sedikit gelap.taburkan 1 sudu besar gandum

kemudian tutup api.

Ambil adunan td bulat2 kn bersama inti dan

golekkn dlm bijan.lps siap sy letakkan dlm peti

ais skjp.. biasanya 1 jam,Klau lama pun ok

je(petua xnk bg meletup)

Cara goreng-

Buka api sederhana bsr.masukkn

minyak.Apabila minyak sederhana panas

masukkan kuih bom dan kecilkn api."PASTIKAN

MINYAK TIDAK TERLALU PANAS SBLM

MASUKKN BOM"

Selepas bom mula mengembang dan bertukar

warna kacau kuih sehingga masak..

(*TIPS UTK KUIH TIDAK PECAH:SENTIASA

KACAU

-Zuhaidar



[KUIH LAPIS]

Bahan-bahan:

- 1½ cawan tepung gandum
- 2 sudu makan tepung beras
- 2 sudu makan tepung jagung
- ¾ cawan gula
- 4 cawan santan
- Pewarna merah (ikut kesukaan)
- ½ sudu teh garam
- Sedikit minyak (Bagi disapu pada loyang)

Cara-cara membuatnya:

> Satukan kesemua bahan ke dalam mangkuk besar kecuali pewarna dan minyak masak dan tapisan. Bahagikan adunan kepada 2 bahagian. Masukkan pewarna merah ke dalam 1 bahagian adunan dan biarkan warna asal (putih) dalam 1 bahagian lagi.

> Sapukan minyak pada loyang bulat bersaiz 7 inci dan masukkan 1 senduk adunan merah dan kukus selama 5 minit. Masukkan 1 senduk adunan asal, kukus semula selama 5 minit. Lapiskan adunan merah dan asal berselang-seli sehingga adunan habis. Sejukkan dan potong. Sedia dihidangkan..



[KUIH TALAM UBI KAYU]

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (A)

- 800 gm ubi kayu yang siap di parut
- 200gm santan pekat
- 100ml air
- 100gm gula pasir
- 150gm gula merah
- Sedikit garam
- Daun pandan disimpulkan
- 20gm tepung gandum

Bahan-bahan untuk lapisan atas (B)

- 300ml santan
- 500ml air
- 100gm tepung beras, ditapis
- 20 gm tepung jagung, ditapis
- 1 sudu kecil garam

Cara-cara membuatnya:

Lapisan bawah : Masukkan gula merah, daun pandan dimasak hingga gula hancur. Tapis air gula dan dicampur dengan ubi kayu yang telah diparut. Masukkan sedikit garam dan tepung gandum (supaya kuih tu nanti mudah dipotong) Kacau hingga sebati, masukkan kedalam loyang dan kukus selama 20 min. Buka pengukus dan mampatkan dengan sudu.

Lapisan atas : Campurkan kesemua bahan dan kacau hingga sebati. Tuangkan adunan ke atas lapisan bawah dan dikukus selama lebih kurang 20 min atau hingga benar-benar masak.



[KUIH TALAM SERI MUKA]

Lapisan bawah :

Pulut direndam dalam 4-5 jam (supaya cepat lembut bila dikukus). Toskan dan masukkan dalam loyang dan kukus. Bila nampak pulut dah macam lembut sikit masukkan santan yang dicampur sedikit garam supaya lebih enak dan kukus. Bila rasa pulut dah cukup masak, tekan-tekankan pulut biar padat kalau tak nanti bila dah masuk lapisan atas kuih tu nanti berderai. Kukuskan dalam 10min lagi.

Lapisan atas :

- ½ sudu teh campuran kulit kayu manis
- 10 - 15 helai daun pandan dikisar
- 2 cawan santan untuk menyedapkan dan melemakkan
- 4 biji telur (ambil telur putih jer tp 1 biji telur tu ambil yang kuning sekali)
- 2 sudu gula kasar

Cara-cara membuatnya:

- Pukul telur, gula dan sedikit garam hingga kembang. Masukkan kulit kayu manis
- Masukkan air daun pandan yang telah dikisar dan ditapis, kisar hingga sehati.
- Tuangkan adunan keatas pulut yang tengah dikukus tu dan dikukus selama 30 - 45 min.
- Tutup api dan biarkan ia sejuk sebelum dihidangkan



[KUIH TALAM GULA MELAKA]

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (A)

- 1 cawan tepung beras
- $\frac{3}{4}$ cawan tepung gandum
- 3 sudu makan tepung ubi
- $\frac{3}{4}$ cawan gula
- $\frac{1}{2}$ cawan santan cair
- 1 sudu teh air kapur
- $\frac{3}{4}$ cawan air gula merah, tambah ikut kemanisan yang disukai
- 2 $\frac{1}{2}$ cawan air

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (B)

- 1 cawan tepung beras
- $\frac{3}{4}$ cawan tepung gandum
- 1 cawan santan pekat
- 2 $\frac{1}{2}$ cawan air
- sedikit garam

Cara-cara membuatnya:

> Lapisan bawah : Campur semua bahan-bahan dan kacau hingga sehati. Tapiskan adunan dan masukkan kedalam periuk, kacau adunan dengan api sederhana hingga naik wap. Biar sejuk seketika dan kemudian tuangkan ke dalam loyang yang dilapik plastik.

> Lapisan atas : Campur bahan-bahan B dan kacau hingga sehati. Tapiskan adunan dan masukkan kedalam periuk, kacau adunan dengan api sederhana hingga naik wap. Goreskan lapisan bawah untuk memastikan ianya melekat dengan baik dan tuang adunan ke atasnya. Kukus sehingga masak atau lebih kurang 25 minit.



[KUIH TALAM KELADI]

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (A)

- 200 gm tepung beras
- 20 gm tepung ubi
- 1 1/2 sudu teh garam
- 300 ml santan pekat
- 700 ml air

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (B)

- 100 gm tepung gandum
- 1 sudu besar tepung beras
- 250 gm gula halus
- 4 biji telur grade A
- 200 ml santan pekat
- 400 ml air
- Sedikit pewarna ungu
- 1/2 sudu garam

Bahan-bahan untuk lapisan bawah (B)

- 200 gm keladi. Buang kulit, potong dadu kecil dan kukus dan timbang

Cara-cara membuatnya:

> Lapisan bawah : Bancuh semua bahan A hingga rata dan tapis ke dalam periuk. Panaskan di atas api selama 2-3 minit. Masukkan bahan B. Kemudian tuangkan ke dalam loyang 10×10 yang dilapik dengan plastik. Kukus selama 25 minit.

> Lapisan atas : Satukan semua bahan ke dalam periuk dan kacau di atas api selama 2-3minit sebelum dituangkan ke atas lapisan bawah. Jika ada air di atas lapisan bawah, lapkan terlebih dahulu dengan tisu dapur. Goreskan permukaan bawah dengan garpu dan bolehlah dituang perlahan-lahan agar adunan tidak berbuih. Kukus selama 30 minit.

Nota: guna loyang bersaiz 10 x 10. Pastikan kuih benar-benar sejuk sebelum dipotong



Kuih lapis seindah 7pelangi versi resepi anti gagal potongan je tak berapa nak kemas tak sabar nak tunggu betul betul sejuk 😊

Resepi Kuih Lapis Anti Gagal

=====

2cawan tepung beras

1/2cawan tepung gandum

1/2cawan tepung jagung

1cawan santan pekat

3cawan air(kalau suka lembik2 boleh lebihkan air dalam 1/2cawan lagi)

1cawan gula halus

1/2sudu teh garam

Pewarna ikut suka

Satukan semua bahan kecuali pewarna

Kacau sebati dan tapiskan

Bahagikan kepada beberapa warna

Oleskan acuan dengan minyak

Panaskan kukus

Kukus lapisan pertama selama 5minit(api besar)

Ulang langkah hingga adunan habis

Lapisan akhir kukus lagi 15-20minit

Sejukkan baru potong

kredit: raja amanina



KUIH TEPUNG GOMAK

Bahan A:

1 cawan tepung pulut

Secubit garam

Air secukupnya

Bahan B:

Kelapa parut (ambil bahagian putih saja) *

Secubit garam *

1-2 helai daun pandan

Sedikit tepung gandum (untuk memekatkan inti) *

Gula merah (boleh juga guna gula melaka jika suka) *

Bahan C:

1 cawan kacang hijau yang disangai di atas kualiti. Setelah sejuk, kisar halus semuanya sehingga menjadi tepung dan ayakkan.

1. Campurkan tepung pulut, air dan garam.

Uli sampai semua bahan sebati dan tak melekat di jari. Bulat bulatkan ikut size yang disukai.

2. Masukkan semua bahan yang bertanda * dalam periuk dan masak sampai semua bahan masak.

3. Leperkan doh yang dibulat bulatkan tadi dan letakkan inti kelapa di dalamnya lalu ditutup kembali.

4. Rebus dalam air panas yang berisi daun pandan sampai adunan timbul.

5. Salutkan dengan tepung kacang hijau dan susun dalam pinggan

6. Siap! * jika menggunakan tepung kacang hijau segera, sangai dahulu tepungnya di dalam kualiti selama 5 minit sebelum digunakan.

Tujuannya adalah untuk mewangikan lagi kuih.

*Ada yang menggunakan inti kacang hijau yang disalut kelapa dan ada juga yang hanya menggunakan inti kelapa yang dimasak bersama gula merah atau gula melaka.

*Ikut petua orang dulu dulu,

Bila buat kuih yang ada dimasukkan tepung pulut ni, tak boleh buka kipas.

Pantang besar bagi mereka.

*Saya dulu juga biasa kena marah dengan Nenek.

Tapi bila saya buat kuih ni sendiri baru saya faham kenapa tak boleh buka kipas.

*Memang betul bila kita buat kuih yang berasaskan tepung pulut, dohnya akan cepat mengering dan susah nak digentel bila terkena Kipas.

Resepi & foto : Fatin Damia



kuih ketayap.. kuih org lama...ada penggemar x kita geng 🙌😋

👉 disbb kan ada yg minta resepi sy edit resepi



👉 BAHAN BAHAN KULIT

🌹 2 cwn tepung gandum (sy guna cap ros)

🌹 2 cwn air pandan

🌹 1 cwn santan cair (sy guna santan kotak cmpur air sikit)

🌹 1 biji telur gred A @ B

🌹 secubit garam

🌹 5 helai daun pandan

🌹 perasa paste pandan satu sudu kecil

🌹 pewarna green apple sikit (agak² la ye 😊)

👉 CARANYA

🌹 kisar daun pandan letak air dan tapis airnya ambik dlm 2 cwn.

🌹 campur semua bahan² yg lain kacau sehati.

🌹 tapis guna penapis.

🌹 guna kualiti yg leper non stick..kalau xde guna kualiti pn blh tp kena sapu minyak cuma beza dia xflawless mcm gmbr tu la 😊

🌹 Ambik satu senduk..senduk sedng² je jgn hat bsr pya 😊 dan ratakan dgn senduk.

🌹 tgu sampai masak semua kulit baru letak inti dan gulung.

👉 BAHAN BAHAN INTI

🌹 Sebiji kelapa parut (putih saja)

🌹 1 cwn gula melaka (xde gula melaka gula merah pn blh cuma kaler xsama la)

🌹 2 sudu bsr gula putih (xmau manis sgt letak 1 1/2 sudu pn blh)

🌹 1 cwn air (sy letak 1 cwn sbb suka inti lembab...xsuka lembab letak separuh ja)

🌹 1@2 helai daun pandan

🌹 2 sudu tpg gandum

👉 CARANYA

🌹 Masak gula melaka ,gula putih dgn air sampai hancur brsama dgn daun pandan.

🌹 Lps tu masukkan kelapa parut.

🌹 masak sampai kering, bila dh agak kering masukkan 2 sudu tpg gandum.

🌹 kacau lagi sampai kering dan berkilat (kalau suka lembab jgn masak sampai kering sgt)

❤️ SELAMAT MENCUBA 🙌

Kredit resepi: Shima kasim



KUIH LEPAT UBI

3 cawan ubi kayu yang diparut

1 cawan air

Gula merah secukupnya

3 sudu makan gula pasir

1 cawan santan

Daun pisang secukupnya

2 helai daun pandan

1. Ubi kayu diparut dan diperah, ketepikan.

2. Masak gula merah, gula pasir dan air dalam 1 cawan bersama 2 helai daun pandan hingga larut tapis dan ketepikan.

3. Masukkan air gula merah dan santan ke dalam bekas berisi adunan ubi tadi. Kacau hingga sebati.

4. Sudukan adunan ke atas daun pisang dan bungkus dengan kemas. Kukus selama 25 minit atau sehingga masak. Siap.. 🍌 🍌



KUIH BOM

Bahan

250g tepung pulut

1/2 cawan tepung gandum

1/4 cawan gula

Sedikit garam

1 biji kentang saiz besar sikit - direbus & lenyek

1 1/2 cawan air tapis/suam

Cara2 :

- campur tepung pulut, tepung gandum, gula & garam.. gaul2 dulu bagi rata.
- masukkan kentang lenyek.. gaul2 sehati.
- baru masukkan air tapis/air suam sedikit2 dulu.. gaul2 sampai jadi doh tak lekat pada tangan.
- adunan jangan terlalu lembik.
- bulat2kan doh 35g/ikut suka kesemuanya.
- leperkan sikit doh.. isi inti kelapa (buat bulat2 inti siap2) atau boleh isi inti kacang merah/ kacang hijau
- bulatkan semula doh.. sebelum disalut bijan.. basahkan sikit tapak tangan dengan air.. ambil doh tadi bagi lembap sikit.. memudahkan bijan melekat elok
- kepal2kan sikit doh bersalut bijan bagi kemas.
- Rehatkan doh tu dalam 1/2 jam.
- panaskan minyak.. masa nak menggoreng.. slow kan sikit api.
- goreng sampai masak keperangan.. sentiasa balik2kan agar kuih ni masak/warna sekata.

Selamat mencuba 🌹

Kredit : dapur kak zura



* 🌸 KUIH LAPIS 🌸 *

2 cwn tepung beras

1 cwn tepung gandum

1 cwn gula

3 sudu besar tepung ubi

4 cwn santan cair

secubit garam

1. Campur semua bahan2 di atas, kemudian tapis

2. Bahagikan kpd bbrp warna

3. Kukus setiap lapis dalam 5 minit

4. Lapisan terakhir, kukus 10 minit

5. Tunggu sejuk sebelum keluarkan dari acuan

*Sapu minyak pada acuan supaya tak melekat



Resepi dari Mariana Zainal

"Kuih Lapis Terancam"

Resepinya

2cwn tepung beras

3/4cwn tpg gandum

2sdb tpg ubi

4 1/2cwn santan dr sebiji kelapa (sy blender kelapa tu)

1cwn gula (jgn sampai penuh sgt yer...kurangkan manis...)

1/2sdt garam

Pewarna kesukaan(sy ltk emulco pandan+pewarna ijo epal....warna pink...emulco coklat ...)

Cara

Panaskan kukusan hgg air mndidih...

Satukan semua bhn dan blender ..bhgi kpd 3 bhgian...ltk kaler kesukaan.. sapu loyang dgn marjerin atau myk...masukkan 2senduk(yg kita buat gulai) adunan dlm loyang dan kukus 5mnt....ulang pd lapis yg seterusnya. ...****setiap lapis kukus 5mnt sahaja***

Lapisan terakhir kukus 15mnt....sejukkan...biar betul2 sejuk baru potong...

Tips; semasa nk masukkan lapisan yg seterusnya...lap bhgian bwh penutup periuk kukus. ..(kena rajin sikit yer)

Masa nk potong kuih sy sarankan guna pisau plastik..



Kuih Lopes.. Sedap 👍😋

BAHAN2:

3 cawan beras pulut

2 cawan santan cair

1/2 cawan air

3 helai daun pandan

Sedikit garam

Sedikit air kapur.. Tak nak letak pun boleh

Pewarna hijau

Kelapa parut putih + sedikit garam.. Gaul

CARA2:

1) Cuci beras pulut.. Rendam 1 jam lebih..

Masukkan sekali sedikit pewarna hijau dan air kapur

2) Kisar daun pandan bersama 1/2 cawan air.. Tapiskan

3) Kemudian toskan beras pulut.. Masukkan dlm loyang..(nak alas loyang dgn daun pisang pun boleh).. Tuang sekali dgn santan, air pandan dan sedikit garam.. Nak pulut nampak lagi cantik.. Tambah beberapa titis lagi pewarna hijau

4) Kukus pulut tadi selama 40 - 50 minit

5) Atau boleh juga pulut tu kukus separuh masak.. Kemudian letak pulut agak2 dlm daun pisang.. Gulungkan..ikat kiri dan kanan daun pisang dgn tali yg sesuai.. Kemudian kukus semula sampai masak

6) Kemudian tunggu sejuk.. Potonglah ikut bentuk yg disukai.. Golekkan dlm kelapa parut putih

AIR GULA MELAKA

1 1/2 ketul gula melaka

1 cawan air

3 helai daun pandan.. Simpulkan

Sedikit garam

CARA2:

1) Masak sampai larut gula melaka/likat..

Kemudian tapiskan

2) Sedia untuk dimakan bersama kuih lopes tadi

Kredit Resepi : Zura Zul



KUIH KERIA/KUIH GELANG 😊

BAHAN

1kg ubi keledek oren

1 1/2 cawan tepung gandum atau 2 cawan tepung gandum

1 sudu kecil baking powder - akak tak letak

1 sudu besar tepung beras

1 sudu besar marjerin

Sedikit garam

CARA2 :

1) Kukus keledek sampai empuk.. Biarkan suam/sejuk.. Kemudian lenyukkan

2) Campur semua bahan yg lain dlm keledek tadi.. Gaul2 hingga /sehati.. Uli hingga jadi doh yg tak melekat di tangan

3) Buat bulat2 doh (35g - 38g) kesemuanya..kemudian leperkan sedikit doh & tekan/buat lubang ditengahnya

4) Goreng dlm minyak panas hingga masak kekuningan.. Angkat

BAHAN SIRI

1 cawan gula

1 cawan air

Sedikit tepung gandum - jika suka

👉Masak bahan sira hingga mendidih/berbuih

👉Kacau sampai pekat & bertali

👉Masuk kuih keria tadi.. Gaul2 rata dgn cepat.. Boleh tutup api..kacau2 biar gula bersalut/melekat/berketul pd keria

👉Masuk sedikit tepung gandum & gaul rata sehati (tujuan masuk sedikit tepung..nak bagi gula melekat lama pd keria & gula tu tak la rasa bila makan berketul keras)

👉Sedia dihidang & menikmatinya 😊



Ramai ke peminat kuih talam ni..
Hari ni buat talam gula merah..
Lembut sesedap rasa.

RESEPI.

Talam Gula Merah.

Utk lapisan bawah 🙌

1 cwn gula merah*

1/2 cwn gula pasir*

2 cwn air*

2 cwn tpg gandum

2 sudu besar tpg ubi

3 cwn air

Sedikit air kapur

Cara -

Masakkan bhn yg bertanda * smpi larut & sejukkan,kemudian bancuh dgn tpg td smpi sehati dn tapiskan...panaskan pengukus terlebih dahulu,loyang sapu dgn sedikit minyak supaya x melekat...kukuskan lapisan bwh td dlm 20minit kalau ada air atas permukaan kuih tu lapkan dgn tisu secara perlahan kemudian gariskan dgn garpu...

Lapisan Atas 🙌

3 cwn santan

1 cwn tpg gandum

Sedikit garam(sy guna garam halus 2 sudu KFC)

1 sudu kecil tepung jagung

Campurkan semua bhn td & kacau,kemudian tapiskan,masukkan diatas lapisan bwh td kukus lg 20minit ataupun smpi masak...

Selamat mencuba

Gambar dan airtangan:Eniza M. Salim



Siapa tau nama kuih ni? Biasa makan je tapi taktau nama apa. 😊 sedap ! Inti dia cair dalam mulut perghh

Resepi dalam komen

BAHAN INTI:

2 biji telur

2 cawan santan

$\frac{3}{4}$ cawan gula

2 sudu besar tepung kastard

2 sudu besar tepung jagung

2 helai daun pandan

Secubit garam

Sedikit pewarna hijau

CARA MEMBUAT INTI:

1) Campur semua bahan kecuali daun pandan.

Kacau guna whisk or sudu hingga sebat / rata.

2) Tapiskan dan masukkan ke dalam kualiti.

3) Kemudian, masukkan daun pandan. Kacau

dengan api sederhana hingga pekat. Biarkan

sejuk dahulu.

BAHAN UNTUK KULIT:

2 cawan tepung gandum

$2\frac{1}{2}$ cawan air

Sedikit garam

1 sudu kecil baking powder

$\frac{1}{2}$ sudu kecil soda bikarbonat

1 biji telur

Sedikit pewarna kuning / hijau

CARA MEMBUAT KULIT:

1) Campur kesemua bahan. Kisar dan tapiskan.

2) Masak seperti membuat kuih dadar atau

pancake. Masak hanya sebelah permukaan

sahaja (tak perlu terbalikkan).

3) Setelah masak angkat dan letak di dalam

pinggan.

4) Isikan dengan inti kastard yang telah dibuat

tadi.

5) Kemudian lipat dan tekan hujung kuih

tersebut. Tekan dengan sudu untuk mendapat

bentuk yang cantik.

NOTA:

1) Sebaiknya guna fry pan yang kecil untuk

dapatkan bentuk yang sama besar.

2) Boleh juga gunakan acuan membuat

karipap.

SELAMAT MENCUBA..😊😊



Kuih lapis

|

Bahan2:

2 cwn tepung beras

1/2 cwn tepung gandum

1/2 cwn tepung jagung

1 cwn gula pasir

4 cwn santan (1 cwn santan pkt + 3 cwn air)

1 sudu kecil garam

Pewarna dan perisa yg d sukai

Loyang 7x7

Cara2nya:

Msk santan suam2 kuku,ketepikan

Dlm bekas,satukan tepung beras,tepung

gandum,tepung jagung,garam serta gula,gaul

rata,tuangkan santan tadi,kacau rata sehingga

adunan menjd licin dn sehati

Bahagikan adunan kpd 2 bahagian

1 bahagian letak pewarna dn perisa ros

1 bahagian lagi di campur dgn sedikit pewarna

putih,ketepikan

Panaskan kukusan,sapu sedikit myk pada

loyang,ambil 2 senduk adunan bewarna,tuang

ke dlm loyang,kukus 5 minit,pastu ambik 2

senduk adunan putih,tuang ats adunan

bewarna,kukus 5 minit,bt langkah yg sama

sehingga adunan habis

Utk lapisan yg terakhir,kukus 15-20 minit,api

sedang,biarkan kuih betul2 sejuk sblum di

potong dgn pisau yg tih d sapu sikit minyak

air kukusan hendaklah betul2

mendidih,pastikan balut penutup kukusan dgn

tuala #

Credit :Nawar Azhar