



## RESEPI IKAN BAWAL MASAK SOS

Bahan-bahannya :

- 1 ekor Ikan Bawal. (ikan lain pun boleh)
- Sedikit Garam\*
- Sedikit Kunyit Serbuk\*
- 1 sudu besar Tepung Jagung\*
- 1 1/2 inci Halia Muda. (diracik halus)
- 2 biji Tomato. (dibuang biji)\*\*
- 1/2 labu Bawang Besar\*\*
- 3 ulas Bawang Putih\*\*
- 3 ulas Bawang Merah\*\*
- 2 biji Limau Kasturi. (buang biji)\*\*
- 5 sudu besar Sos Cili
- 2 sudu besar Sos Tomato
- 2 sudu besar Sos Tiram
- 1 sudu kecil Kicap Pekat
- 1/2 sudu kecil Lada Sulah
- 1 sudu besar Tepung Jagung dibancuh bersama 1/2 cawan air .(jika suka, untuk memekatkan kuah)
- Garam, gula dan Serbuk Perasa.
- Minyak untuk menggoreng dan menumis.
- Kisarkan bahan-bahan bertanda \*\*

Cara-caranya :

1. Gaulkan Ikan Bawal dan bahan bertanda\*. Goreng sehingga garing.
2. Dalam kuah lain, panaskan 2 sudu besar Minyak Masak dan tumiskan Halia Muda yang diracik sehingga naik bau.
3. Masukkan bahan yang dikisar, kacau hingga sebati.
4. Masukkan Sos Cili, Sos Tomato, Sos Tiram, Kicap Pekat dan Lada Sulah. Kacau sehingga masak.
5. Akhir sekali, masukkan air tepung jagung (jika perlu), garam, gula dan serbuk perasa. Jika suka masukkan 1/2 labu baki Bawang Besar tadi yang dihiris bulat.
6. Apabila dah siap curahkan kuah tadi ke atas ikan yang dah digoreng. Sedia untuk dihidang.



## Siput Sedut Gulai Darat

Resepi :

Siput Sedut

Bawang Merah & Putih

Lengkuas

Kunyit Hidup

Ketumbar biji

Daun kesum

Daun Kaduk

Cili Kering (sikit je)

Rempah Gulai/kari

Segala perasa...cam biasa lah 😊😊



## RESEPI LALA TUMIS

Bahan-bahannya:

- lala
- bawang besar
- bawang putih
- cili merah & hijau
- batang serai (2btg)
- garam & bahan perasa (secukup rasa)
- gula (satu sudu kecil)

Cara-cara

1. Bwg putih di titek. tumis kan bwg putih tersebut..masukan bawang besar yg dihiris bulat bersama cili merah & hijau serta btg serai..tumis sampai naik bau
2. Msukkan air(agak2),masukkan garam,bahan perasa,gula dan akhir sekali lala.
3. Tutup seketika..biarkan lala masak dlm 2-3min





## AYAM BLACK PEPPER DAN CENDAWAN

### Bahan-Bahan:

300 gram ayam, potong kecil  
5 biji cendawan butang segar, potong 4  
4 batang celeri, potong serong  
3 ulas bawang putih, hiris nipis  
1 inci halia, hiris nipis  
1/2 biji bawang besar, potong 4  
1 sudu kecil serbuk lada hitam  
1 sudu kecil minyak bijan  
1 sudu kecil kicap manis  
3 sudu besar minyak masak  
sedikit tepung jagung, bancuh dengan air  
menjadi pes  
garam dan gula secukup rasa  
Cara Penyediaan:

Panaskan minyak. Gaulkan ayam bersama garam dan goreng dibatas api yang besar sehingga separuh masak. Angkat dan ketepikan.

Menggunakan minyak yg sama, tumis bawang putih dan halia sehingga naik bau, kemudian masukkan serbuk lada hitam.

Masukkan ayam dan kacau seketika.

Masukkan pula cendawan, celeri, minyak bijan dan kicap manis. Kacau sehingga cendawan sedikit layu.

Tuang sedikit air, anggaran 1/2 cawan dan kemudian masukkan sedikit pes tepung jagung supaya kuah menjadi pekat.

Perasakan dengan gula dan garam secukupnya.





## SAMBAL KERANG CILIPADI

---

Bawang harus lebih, hiris kasar n separuh masak.. masa mkn tu terasa kerangupannya...

Sape suka cara ni.. kita geng!... 🥰

## RESEPI

---

2kg Kerang direbus dan asingkan isinya  
10ulas Bawang merah\*  
5ulas Bawang putih\*  
Segengam cilipadi\*  
4bj lada hidup\*  
1inci kunyit hidup\*  
2keping asam gelugor  
Minyak utk menumis  
Garam n perasa  
1bj bawang besar dihiris

## CARA

---

@ isi kerang digaul kunyit & garam dan digoreng separuh masak kemudian toskan.

@ kisar kasar semua bahan bertanda\*

@ tumis bahan kisar td, campurkan asam keping dan perasakan

@ bila tumisan dah betul2 garing, masukkan kerang td dan hirisan bawang besar. Gaul rata. Tarraa.. dh boleh makan... 😊



Resepi ayam masak lemak cili padi 😊

Ayam 1 ekor

Bahan diblend kasar/ditumbuk

Bawang merah 5 ulas

Cili hidup merah 8 tangkai

Cili padi hijau 15 tangkai(kalau xtahan pedas 7 tangkai pun okey)

Kunyi hidup agk agk setengah inci

Garam

Santan pekat setengah cawan

Santan cair 1 cawan

(guna santan fresh baru sedap tp klau xdan,santan kotak pn xpa)

Cara masak

Tumis minyak dengan bahan yg ditumbuk .

Masukkan ayam potato dan santan cair .kacau

dengan api perlahan smpai mendidih.lpas

mendidih masukkan santan pekat.tgggu smpai

mendidih lagi sekali.masukkan tomato dn


tabur daun kunyit.klau pekat sgt.tambah air


ikut selera masing masing 😊😊😊






## UDANG REMPAH CAMPAK

 Resepi campak2 🙌

 Udang setengah kg.

 2sudu besar rempah kari babas Ayam/ikan.

 2sudu besar serbuk Cili.

 2sudu besar sos cili.

 1sudu besar sos tiram.

 1sudu besar Kicap ABC.

 1sudu kecil lada hitam.

Sedikit garam&perencah secukup rasa.

Daun kari 1@2 pelepah.


Bawang putih&bawang merah potong.

Sedikit air kosong.

Minyak untuk menumis.

 Cara-masak.

Panaskan minyak Dan masuk semua bahan2, rempah&Souse kat atas tu 🙌 masak sampi pecah minyak dan tambah air sikit2 je.

Bila dah pecah minyak, baru masuk Udang. 

Dan garam&serbuk secukup rasa. Masak sampai kering sikit & tutup api.

\*Kalau suka kuah bolih tambah lebih air.





Mengancam tak ayam bakar ni?

.

Bahan perapan:

Sos cili

Sos tomato

Sos tiram

Kicap manis

Serbuk lada hitam

Gula

Kiub ayam

Minyak masak

\*Agak2 sahaja.

\*Perap 30 minit. Bakar separuh masak & celup lagi dalam sos perapan dan bakar semula.

Baru dapat warna cantik macam tu 🥰

.

\*Boleh pakai OVEN. Saja bakar guna arang sebab bau asap lagi mengancam 🥰🥰





gulai sotong

=====

Bahan tumis

\* Bwg merah

\* Bwg putih

\*Daun kari

Serbok kari ikan(jenama apa pn xpa)

kentang... tumbuk bwg merah bwg putih

tumis bahan2 yg bertanda.. masokn serbok

kari dn bwg yg dtumbuk... dh pecah minyak

masokn kentang tmbah ayer .. letak garam..

kentang dh empok letak santan ... last skali

sotong...dn daun bwg... maaf xpndai susun

resepi .. semua bahan agak2 ja... 😊



Udang khamped  
(resepi yg sy olah sendiri)

Nak ambik boleh.. Tp sila la bg kredit.. 😊

1kg udang (seeloknya udang besar @ udang galah) garam kunyitkn dan goreng sekejap

Bahan blend halus

2 biji bwg besar

5 ulas bwg putih

1 inci halia

1/2 inci lengkuas

2 btg serai potong halus

2 biji cili hidup (merah)

5 biji cili api (hijau)

-----

2 sudu cili kisar

1 sudu pes tomyam

1 sudu sos tiram

1 sudu sos cili

1 sudu sos ikan

1 keping asam keping

Kacang panjang (optional)

Bahan perasa

Garam

Gula

Bahan hiasan

Daun limau purut

Cara2

Panaskan myk bks goreng udang, tumis bahan2 blend hingga naik bau, masukkn cili kisar masak smpai pecah myk, masuk sos tiram, asam keping, sos cili & sos ikan masak hingga mendidih.. Jika kering masukkan air.. Masuk udang, masuk kacang & daun limau purut.. Perasakan

Selamat mencuba!!





### RESEPI SOTONG BUTTER

Bahan-bahan :

Sotong goreng tepung :

250g sotong  
1/2 cawan tepung gandum  
1/2 cawan tepung jagung  
1 sk tepung penaik  
1 sk serbuk lada putih berperisa  
1 biji telur

Sos Buttermilk :

50g mentega  
2 ulas bawang putih  
3 biji cili api  
4 tangkai daun kari  
150ml susu segar/UHT/cair  
2 sb susu pekat  
2 keping keju cheddar

Cara-cara:

1. Masukkan tepung gandum, tepung jagung, serbuk penaik dan serbuk lada putih berperisa ke dalam mangkuk dan gaul rata.
2. Pecahkan sebiji telur dan gaul sotong dengan telur.
3. Kemudian, salut sotong dengan campuran tepung.
4. Goreng sehingga kekuningan. Angkat dan toskan minyak.
5. Cairkan mentega dan tumis bawang putih, cili api dan daun kari sehingga naik bau.
6. Masukkan susu cair dan susu pekat manis dan biarkan mendidih.
7. Masukkan keju cheddar dan gaul sehingga keju cair.
8. Masukkan sotong yang sudah digoreng ke dalam kuah dan gaul sehingga sekata .



## RESEPI DAGING GORENG KICAP PEDAS LAZAT

Haa..sape suka daging? Jom buat, resepi dah ada ni...

### Bahan2:

1kg daging batang pinang - di bersihkan, kemudian dipotong nipis2 ( tapi kepingan lebar2 ye)

Kemudian daging yg telah siap di potong di garamkan sedikit & dikunytikan sekata..seterusnya digoreng hingga garing.. angkat dan toskan.. ketepikan

### Bahan2 tumbuk atau kisar:

1 inci halia  
5 ulas bawang putih  
7 ulas bawang merah  
1 biji bawang besar

### Bahan2 lain:

5 sudu besar cili blend  
3 sudu besar kicap pekat manis  
3 sudu besar sos cili  
3 sudu besar sos seafood adabi  
3 sudu besar sos tomato  
1 biji bawang holland- potong gegelang  
11 biji cili akar - kerat 2  
Garam & gula secukup rasa  
Aji- optional  
Minyak masak secukupnya

### Cara2:

- Panaskan sedikit minyak dalam kualiti...tumis bahan2 kisar bersama cili kisar hingga ianya garing...

- bila dah garing masukkan semua sos, kicap, garam & gula serta aji (sekiranya anda guna aji).. kacau sekata..

- selepas 2 - 3 minit masukkan daging yg telah digoreng bersama bawang holland & cili akar.. kacau hingga sayur kacang panjang kelihatan telah empuk.. rasa.. kalau dah cukup rasa.. tutup api.. siap.. 🙌😊

Selamat mencuba!



Sambal sardin cili padi + kentang+ petai

.

Bahan:

1 tin sardin(asingkn kuah dan goreng sardinnya)

\*3 biji cili masak/cili besar

\*12 biji cili padi

\*1 biji bwng besar

\*3 ulas bwng putih

\*sedikit belacan

1 biji kentang-hiris n goreng

1 biji tomato-hiris nipis

Petai/jering

1 biji bwng besar-hiris bulat

Garam n perasa

.

Cara:

Mesin kasar bhn bertanda \*

Tumis bhn mesin..masukkan tomato hiris

Masukkan sos sardin dan masak hingga sambal agak garing

Masukkan garam n perasa

Akhir sekali masukkan sardin,kentang,petai n bawang hiris..gaul rata.





### Resepi Sambal Cili Api Ayam Kg + Petai

Banyak<sup>2</sup> air tgn ai, yg ini lah yg paling abam roy suka. And ai kalau nak ambik hati dia , masakan ini lah yg ai hidang utk diri nyaaaa... ahaks

#### Bahan<sup>2</sup>

Seekor ayam kg  
25btg cili api hijau  
Sebiji bwg besar  
6ulas bwg putih  
Air  
Garam  
Serbuk kunyit utk goreng ayam

#### Cara<sup>2</sup>

1. Perap ayam dengan garam kunyit. Goreng.
2. Blend kering bwg besar, bwg putih, cili api. Tumis dlm minyak bekas goreng ayam yg dah di kurangkan. Tumis sampai keperangan.
3. Masukkan secawan air.
4. Masukkan garam.
5. Bila dah otw nak kering, masukkan ayam goreng.
6. Masak sampai kering. Siap 😊



## RESEPI SOTONG PHAT PHET

### BAHAN2

#### BAHAN A(KISAR/BLENDER KASAR)

Cili api/cili merah - ikut kepedasan sendiri

Bawang putih

Bawang merah

Kunyit hidup

Serai

Belacan

Lada hitam- letak sikit ja

\*Kuantiti bahan bgantung kepada kuantiti sotong...

#### BAHAN B

Sotong

Asam keping

1batang serai (titik)

Sedikit garam dan gula

Daun limau purut

Bahan sayur ( kalau tak letak pun tak pe)

Kacang panjang

Carrot

Bunga kobis

Cara- cara penyediaannya

-panaskan minyak, tumis bahan kisar dan masukan serai yg di titik sehingga naik bau dan pecah minyak... setelah kering tumisan tadi, masukkan sedikit air(jgn terlampau bny)

-kemudian masukkan sotong, asam keping, daun limau purut dan garam serta gula...

-akhir sekali masukkan kacang panjang, carrot, bunga kobis... kacau rata dan biarkan layu sedikit, pastu angkat...

- siap dan hidangkan dgn nasi panas





## RESEPI PARU GORENG CILI

Bahan2:

Paru

10 tangkai celi kering

2 biji bawang merah

1 biji bawang putih

sedikit minyak

sedikit garam

sedikit gula

sedikit kunyit serbuk

cara2:

1. Cuci bersih paru dan rebus bersama sedikit air dan garam. Kemudian hiris nipis paru dan gaul paru bersama sedikit garam dan serbuk kunyit.
2. Goreng paru dan ketepikan. Sementara itu, kisar 1 biji bawang merah dan bawang putih bersama dengan cili kering yg telah direbus.
3. Panaskan minyak dan tumis bahan2 yg telah dikisar tadi. Setelah pecah minyak masukkan sedikit air dan perasakan dengan gula dan garam. Masukkan bersama sebiji bawang merah yg telah dihiris. Kacau hingga cilinya agak kering dan tutup api.
4. Kemudian masukkan paru yg telah digoreng tadi ke dalam kuah dan gaul sebati. Sedia untuk dihidangkan.





### Resipi Ayam Masak Kicap Madu

Bahan tumbuk @ kisar

1. Bawang merah - 4 biji
2. Bawang putih - 4 ulas
3. Halia - 1 inci

Bahan lain diperlukan

1. Ayam yang telah digoreng - 6 ketul
2. Kicap manis - 3 sudu besar
3. Kicap pekat jalen- 2 sudu besar
4. Sos tiram - 2 sudu besar
5. Air - 1/2 cawan
6. Cili kisar - 2 sudu besar
7. Daun kucai @ daun bawang - dihiris
8. Cili merah besar - 1/2 dihiris
9. Madu - 4 sudu besar

Cara-cara memasak

1. Tumis bahan tumbuk dengan menggunakan minyak bekas goreng ayam tadi
3. Bila sudah naik bau, masukkan cili kisar & masak hingga pecah minyak
3. Masukkan kicap manis + kicap pekat + sos tiram & air
4. Perasakan & masukkan madu
5. Masukkan ayam yang telah digoreng & gaul sekata
6. Bila sudah nampak pekat masukkan hirisan daun kucai & cili merah besar & bolehlah ditutup api
7. Sedia untuk dihidang makan dengan nasi panas2



### RESEPI DAGING MERAH THAI

.  
1kg daging  
Sedikit pewarna merah  
Sedikit garam

.  
Cara-cara: 🌳

- Rebus bahan diatas sehingga empuk(simpan air rebusan daging untuk kuah)
- Hiris nipis dan goreng sedikit garing..
- Angkat dan toskan

.  
Bahan sos: 🌳

3 ulas bawang putih diketuk  
10 biji cili padi diketuk  
2 senduk cili kering blender  
\*2 sb sos tiram  
\*2 sb sos tomato  
\*1 sb sos cili  
\*Sedikit sos ikan  
\*Sedikit gula

.  
Bahan Lain: 🌳

1 Pokok Daun Ketumbar di hiris kasar  
1 Biji Bawang Holland

.  
Cara-cara: 🌳

- Tumis bawang putih menggunakan minyak menggoreng daging tadi..
- Masukkan cili kering dan tumis sehingga pecah minyak
- Masukkan semua bahan \* dan kacau sehingga memekat sedikit..Masukkan daging dan cili padi..Gaul sehati..
- Masukkan sedikit air rebusan daging sekiranya mahu daging masak merah ini sedikit berkuah
- Last tabur bawang holland dan daun ketumbar..



Ayam masak merah simple 🌹

😊 Resepi 😊

~Ayam bubuh grm kunyit pstu goreng.

🌹 Sambal dia 🌹

~Bawang besar sbji, bawang putih 6 biji, halia ckit, lengkuas ckit, serai 3 btng, cabai kering agak2 ja (drebus dulu bg lembut bsuh bersih buang biji) 😊 (bleand semua skli)

🌹 Tumis bwng putih yg diketuk dlm 2-3 biji, masukkan bhn bleand td masukkan 3 sekawan masukkan ayaq ckit dgn asam 2 Kpng masak bg pecah myk elok agak kering masukkan grm, gula, perasa, ayam goreng td, bawang potong bulat siap last taburkan daun sup 😊





Asam Pedas Ikan Pari

**Bahan-bahan:**

2 ketul ikan pari (potong saiz sederhana)

3 biji bawang merah kecil (dikisar)

2 ulas bawang putih (dikisar)

3 senduk kecil cili kering (dikisar)

½ inci belacan (dikisar)

1 biji buah keras (dikisar)

½ sudu besar serbuk jintan manis

½ sudu besar serbuk jintan putih

1 sudu besar serbuk ketumbar

½ sudu kecil serbuk lada hitam

½ sudu besar serbuk kari ikan

2 batang serai (dititik)

3 helai daun limau purut

1 mangkuk kecil air asam jawa

Bendi

Tomato

Bunga kantan

Daun kesom

Minyak untuk menumis

½ ketul kecil gula Melaka

**Cara-cara:**

Panaskan kuah dan masukkan minyak. Tumis bahan kisar hingga cili kering garing.

Masukkan semua rempah termasuk serbuk lada hitam dan masak seketika hingga pecah minyak.

Masukkan serai, daun limau purut dan sedikit air asam jawa.

Setelah kuah mendidih, masukkan ikan pari dan reneh sebentar.

Kemudian, masukkan bunga kantan dan daun kesom.

Perasakan dengan garam dan gula melaka.

Akhir sekali, masukkan bendi dan tomato, biar reneh seketika.

Setelah bendi agak lembut, padamkan api dan sedia untuk dihidang.



## Resepi DAGING TUMIS PEDAS

- ✓ 1. 1kg daging (rebus sampai empuk )
- ✓ 2. Bawang merah
- ✓ 3. Bawang putih
- ✓ 4. Halia
- ✓ 5. Setengah sudu biji ketumbar
- ✓ 6. Cili api
- ✓ 7. Kunyit hidup

(Tumbuk kesemua bahan2 di atas, manakala daging dihiris nipis )

cara2nya

- ✓ Tumis bahan2 yg telah ditumbuk sehingga naik bau,  
Masukan daging dan kacang bersama bahan2 tumis sehingga sehati. Masukan sedikit air beserta garam, gula dan sedikit perasa dan tumis sehingga pecah minyak. Masukan hirisan bawang besar dan cili merah / hijau sehingga layu. Sedia dihidang,





Ikan tenggiri asam pedas.

**Bahan-bahan:**

- 1 ekor ikan tenggiri ukuran sedang, cuci bersih balurin air, jeruk nipis dan garam (diamkan 15 menit lalu cuci bersih)
- Rawit hijau dan merah secukupnya

**Bumbu halus:**

- 5 siung bawang merah
- 3 siung bawang putih
- 1 ruas lengkuas
- 1/2 ruas kunyit
- 2 batang sereh
- 10 biji cabai merah keriting
- 5 butir ketumbar
- 1 sdm terasi
- 5 lembar daun jeruk
- 3 lembar daun salam
- 1 sdm asam Jawa larutkan di air
- Garam, gula, penyedap jamur secukupnya
- Air secukupnya

**Cara memasak:**

1. Tumis bumbu halus daun salam dan jeruk sampai wangi, masukkan pete, rawit hijau, tumis lalu masukkan air asam, garam gula penyedap rasa dan air secukupnya.
2. Tunggu mendidih, masukkan ikan, tes rasa, jika rasanya sudah asam manis pedas, matikan api dan sajikan.



Telur balado pedas.

Bahan-bahan:

- 8 butir telur rebus
- 12 biji cabai merah
- 3 biji cabai rawit merah
- 6 butir bawang merah
- 2 butir bawang putih
- 2 batang serai (geprek)
- 2 buah tomat merah
- garam
- gula pasir
- minyak goreng
- 1 blok terasi

Cara memasak:

1. Goreng telur. Angkat lalu sisihkan.
2. Haluskan atau blender cabai merah, cabai rawit merah, bawang merah, bawang putih, terasi bakar, dan tomat.
3. Tumis serai sampai wangi. Masukkan bumbu halus, tumis hingga harum.
4. Beri garam dan gula sesuai selera.
5. Masukkan telur, aduk rata.





### 🦞 UDANG BERLADO 🌶️

Segenggam cili padi merah + hijau  
Bawang merah besar 2 biji  
Bawang putih 4 ulas  
Daun limau purut 3 helai.

Blend bersama air semua bahan kecuali daun limau.

Tumis bahan blend sampai pecah minyak.  
Minyak jangan terlalu sikit.

Masukkan daun limau dan serbuk kunyit 1 sk.

Masukkan gula dan garam

Akhir sekali masukkan udang dan bawang merah potong.

Jangan masak lama sangat lepas masuk udang, nanti kulitnya kecut 😊 dan overcooked, tak sedap.

Siap.

\*Sy tak tambah air sbb udang akan mengeluarkan air nanti.



SALTED EGG PRAWN.

BAHAN-BAHAN :

- Udang 8-10 Ekor
- 1 Chawan Susu Cair
- Cili Padi Merah 4 biji yang dihiris (kalau nak pedas, lebihkan. Kalau nak kurang pedas, kurangkan)
- 1 sb/sk gula (bergantung kepada tahap kepedasan)
- 1 Biji Telur Masin (direbus dan diramaskan)
- 1-2 Tangkai Daun Kari
- 2sb Mentega / Marjerin dan 1sb minyak masak
- 2Biji Bawang Putih (dicincang halus)
- Sedikit lada sulah
- Sedikit Geram / Serbuk Pati Ayam (lagi sedap)

CARA-CARA :

- Goreng sekejap udang tersebut.
- Biarkan lebihan minyak bekas goreng, masukkan mentega/marjerin.
- Masukkan bawang putih, tumiskan sekejap. Kemudian masukkan cili padi dan daun kari.
- Sebelum bawang putih menjadi terlalu garing, masukkan susu cair.
- Masukkan telur masin yang telah diramas dengan penuh nafsu, amarah, dendam dan kebencian 😂😂
- Bila susu sudah mula memekat, masukkan gula, garam/serbuk pati ayam (sedikit sahaja).h
- Kemudian, masukkan udang. Taburkan sedikit lada sulah. Masak dengan api kuat sekejap. Bila keadaan kuah sudah menepati citarasa, tutup api dan hidangkan.

\*tips, andai terlebih susu dan kuah lambat untuk pekat, masukkan sedikit tepung gandum dan kacau. Ia berfungsi sebagai agen pemekat. Ingat, kuah buttermilk mesti creamy dan pekat2 sikit tau. Kalau cair tu bukan buttermilk, tu kokocrunch. Heheh

Sekian. Tammat. Selamat mencuba,