



Semakin Hari
Semakin Baik
Dengan Berkah Susu

Buku Resipi





Quiche Tuna Cawan Roti

Masa penyediaan : 10 minit
Masa membakar : 20 minit

Saiz hidangan : 20 keping

BAHAN-BAHAN

- | | | | |
|-------------|----------------------------|--------------|--|
| ○ 20 keping | Roti putih | ○ 30g | Brokoli,
dicincang halus |
| ○ 5 biji | Telur | ○ 80g | Parutan keju
cheddar |
| ○ 1 tin | Tuna di dalam air, toskan | ○ 1 sudu teh | Garam |
| ○ 1 cawan | Sayur campur beku | ○ 1 sudu teh | Serbuk lada hitam |
| ○ ½ cawan | Susu Penuh Krim Dutch Lady | | Minyak untuk
menggris acuan
tart |
| ○ ½ cawan | krim | | |

CARA-CARANYA

- Sapu sedikit minyak ke atas acuan tart. Ratakan sekeping roti dengan penggelek, kemudiannya alihkan roti ke dalam acuan tart dan tekan menjadi bentuk cawan. Potong lebihan roti di sekeling tepi. Ulangi langkah untuk roti yang bagi.
- Taburkan separuh parutan keju ke dalam cawan-cawan roti. Ketepikan.
- Untuk menyediakan inti, pukul telur dengan Susu Penuh Krim Dutch Lady sehingga ringan dan gebu. Masukkan tuna, sayur campur, brokoli, garam dan serbuk lada hitam. Kacau sehingga rata.
- Sudukan campuran ke dalam cawan-cawan roti dan taburkan sedikit keju di atas ia. Bakar di dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 160 °C selama 12-15 minit atau telur sehingga masak.



Quesadilla Telur Berkeju

Masa penyediaan : 15 minit
Masa membakar : 20 minit

Saiz hidangan : 4-5 keping

BAHAN-BAHAN

- | | | | |
|----------------|----------------------------|--------------|--------------------------------|
| ○ 8 keping | Tortilla wrap | ○ ½ sudu teh | Garam |
| ○ 8 keping | Burger ayam, didadu | ○ ½ sudu teh | Serbuk lada sulah |
| ○ 3 nos | Telur | ○ 1 biji | Iada benggala
hijau, didadu |
| ○ 100 ml | Susu Penuh Krim Dutch Lady | ○ 8 keping | Keju cheddar |
| ○ 4 sudu besar | Mayonis | | Minyak untuk
mengoreng |
| ○ 4 sudu besar | Sos cili | | |

CARA-CARANYA

- Panaskan minyak di dalam kuali dan goring burger sehingga masak spenuhnya. Masukkan mayonís, sos cili dan gaul rata. Ketepikan.
- Pukul telur dengan Susu Penuh Krim Dutch Lady Full, garam dan serbuk lada sulah sehingga gebu. Ketepikan.
- Untuk menghidang, letakkan sekeping tortilla wrap di atas kuali tidak melekat pada api sederhana. Sudukan sedikit campuran telur di atas dan biar memasak sehingga telur mula mendidih. Kemudiannya, taburkan sedikit burger di atas ia, diikuti dengan sedikit lada.
- Tutup dengan sekeping tortilla wrap dan biar memasak sehingga tortilla wrap bawah kuning keemasan. Terbalikkan dan biar memasak sehingga keju cair. Alih dari api dan biar sejuk sedikit. Ulangi langkah untuk bahan-bahan yang selebihnya.
- Setelah sejuk sedikit, potong bentuk segi tiga dan sedia dihidangkan.



Overnight Oat Chia Seed

Masa penyediaan : 10 minit

Saiz hidangan : 2-3 orang

BAHAN-BAHAN

- 75g Oat
- 10g Chia seed
- 15g Madu
- 300ml Susu Penuh Krim Dutch Lady
Secubit garam

Untuk topping

- 300ml Kacang campur
Strawberi kecil (ikut kesukaan individu)

CARA-CARANYA

- Letakkan semua bahan ke dalam balang dan kacau sehingga sebati. Kemudiannya, tutup ketat dengan penutup dan biar sejuk di dalam peti sejuk semalam.
- Taburkan topping di atas overnight oat sebelum dihidangkan



Lempeng Oat Coklat

Masa penyediaan : 10 minit

Masa membakar : 20 minit

Saiz hidangan : 2-3 orang

BAHAN-BAHAN

- 1 biji Pisang besar, Large banana, dihancur
- 1 biji Telur
- ½ sudu teh Esen vanila (ikut kesukaan individu)
- 1 cawan Susu Berperisa Coklat Dutch Lady
- 30g Tepung gandum
- 5g Gula perang
- 1 ½ sudu teh Serbuk penaik
- 70g Oat segera

Untuk sos coklat

- 50g Susu Berperisa Coklat Dutch Lady
- 60g Coklat untuk memasak

Untuk topping

- 2 biji Pisang, dihiris
- Cip coklat (ikut kesukaan individu)

CARA-CARANYA

- Di dalam mangkuk, masukkan pisang, telur, esen vanilla dan gula perang. Pukul sehingga sebati.
- Kemudiannya, tuangkan Susu Berperisa Coklat Dutch Lady Chocolate. Pukul sehingga sebati dan masukkan bahan-bahan yang selebihnya dan kacau sehingga sebati.
- Panaskan kuali tidak melekat atas api rendah, sudurkan sedikit adunan di atas kuali dan goreng sehingga bahagian bawah kuning keemasan. Kemudiannya, terbalikkan lempeng dan goreng sebelah lain sehingga kuning keemasan juga.
- Untuk sos coklat, campurkan bahan-bahan di dalam mangkuk dan panaskan di dalam ketuhar gelombang mikro selama 1 minit. Gaul rata dan ketepikan.
- Untuk menghidang, letakkan lempeng di atas pinggan hidangan dan taburkan sedikit pisang dan cip coklat. Hidangkan bersama dengan sos coklat.



Overnight Oat Coklat

Masa penyediaan : 10 minit

Saiz hidangan : 2-3 orang

BAHAN-BAHAN

- 90g Oat
- 8g Chia seed (ikut kesukaan individu)
- 5g Madu
- 350g Susu Berperisa Coklat Dutch Lady
- 30g Raisins

Untuk topping

- 50g Kismis campur

CARA-CARANYA

- Letakkan semua bahan ke dalam balang dan kacau sehingga sebatи. Kemudiannya, tutup ketat dengan penutup dan biar sejuk di dalam peti sejuk semalam.
- Taburkan topping di atas overnight oat sebelum dihidangkan.



Sandwic Epal & Kurma

Masa penyediaan : 15 minit

Masa membakar : 15 minit

Saiz hidangan : 3-4 orang

BAHAN-BAHAN

- | | |
|---|---|
| ○ 8 keping Roti whole meal, kulit dibuang | ○ 300 ml Air + 1 sudu teh garam, campur sehingga sebatи |
| ○ 3 biji Telur | ○ 2 tbsp Minyak |
| ○ 60g Susu Berperisa Kurma Dutch Lady | |
| ○ 2 biji Epal hijau | |
| ○ 4 biji Kurma, dicincang | |
| ○ 2 sudu besar Mayonis | |

CARA-CARANYA

- Kupas kulit epal hijau dan parut. Kemudiannya, rendam di dalam air garam dan ketepikan.
- Pukul telur dengan Susu Berperisa Kurma Dutch Lady sehingga sebatи.
- Panaskan minyak di dalam kuali dan tuangkan campuran telur, diikuti dengan kurma. Terus kacau sehingga menjadi telur hancur yang bertekstur pekat dan lembap. Ketepikan dan biar sejuk.
- Perah air dari parutan epal dan ketepikan.
- Untuk menghidang, letakkan sekeping roti di atas permukaan yang bersih, sapukan mayonis pada roti secara rata dan letakkan parutan epal di atas ia. Diihuki dengan telur hancur kurma dan tutup dengan sekeping roti lagi. Ulangi langkah untuk roti dan telur hancur yang selebihnya.
- Potong sandwic sparuh dan sedia dihidangkan.



Smoothie Sarapan Kurma

Masa penyediaan : 10 minit

Saiz hidangan : 2 orang

BAHAN-BAHAN

- 400ml Susu Berperisa Kurma Dutch Lady, sejuk
- 4 biji Kurma, dibuang bijih
- $\frac{1}{4}$ sudu teh Serbuk rayu manis
- 2 sudu besar Chia seed

Untuk topping (ikut kesukaan individu)

- Bijirin sarapan, kurma dicincang

CARA-CARANYA

- Masukkan semua bahan ke dalam mesin pengisar dan kisar sehingga tekstur halus.
- Tuangkan ke dalam gelas dan sedia dihidangkan.



Roti Paratha Telur

Masa penyediaan : 15 minit

Masa membakar : 15 minit

Saiz hidangan : 4 orang

BAHAN-BAHAN

Untuk inti telur:

- | | | | |
|----------------|----------------------------|------------|-----------------------------|
| ○ 1 cawan | Susu Penuh Krim Dutch Lady | ○ 4 keping | Roti paratha beku |
| ○ 7 biji | Telur | ○ 4 keping | Daun salad |
| ○ 4 sudu besar | Mentega | ○ 1 | Epal hijau, dihiris panjang |
| ○ 4 keping | Keju cheddar | ○ 2 biji | Tomato, dihiris |
| ○ 1 sudu teh | Garam | | |
| ○ 1 sudu teh | Serbuk lada hitam | | |

CARA-CARANYA

- Pukul telur dengan Susu Penuh Krim Dutch Lady sehingga ringgan dan gebu.
- Panaskan mentega di dalam kuali atas api sederhana, tuangkan campuran telur dan biar memasak.
- Setelah masak separuhnya, masukkan keju, garam dan serbuk lada hitam. Terus kacau sehingga menjadi telur hancur. Angkat dari api dan ketepikan.
- Di dalam kuali tidak melekat, goreng roti paratha mengikut arahan pada paket.
- Untuk menghidang, letakkan sekeping daun salad pada roti paratha dan taburkan inti telur di atas ia. Kemudiannya, masukkan tomato and epal hijau. Gulung ketat dan sedia dihidangkan. Ulangi langkah untuk bahan-bahan yang selebihnya.



Makaroni Goreng Senang

Masa penyediaan : 15 minit
Masa membakar : 6 minit

Saiz hidangan : 5-6 orang

BAHAN-BAHAN

- | | |
|---|---|
| ○ 300g Makaroni, masak ikut arahan pada paket | ○ 2 ½ cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady |
| ○ 5 biji Sosej ayam, dihiris | ○ 1 ½ sudu besar Tepung gandum |
| ○ 60g Kacang Perancis, dihiris | ○ 1 sudu teh Serbuk lada hitam |
| ○ 1 Epal merah kecil, dihiris | ○ 1 sudu teh Serbuk ayam (ikut kesukaan individu) |
| ○ 40g Bawang besar, dicincang | ○ 1 sudu teh Garam |
| ○ 20g Bawang putih, dicincang | ○ 4 sudu besar Mentega |

CARA-CARANYA

- Campurkan Susu Penuh Krim Dutch Lady dengan serbuk lada hitam, serbuk ayam dan garam sehingga sebati. Ketepikan.
- Tumis bawang dengan mentega sehingga wangi. Kemudiannya, masukkan bawang putih dan sosej, goreng sehingga masak.
- Masukkan macaroni dan kacang perancis, gaul rata. Kemudiannya, tuangkan campuran susu ke dalam dan goreng sehingga sos pekat sedikit.
- Masukkan epal dan gaul rata. Angkat dari api dan sedia dihidangkan.



TelurDadar Bayam & Cendawan

Masa penyediaan : 5 minit
Masa membakar : 10 minit

Saiz hidangan : 2-3 orang

BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| ○ ½ cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady | ○ 4 sudu besar Mentega |
| ○ 4 biji Telur | ○ 1 sudu teh Kicap cair |
| ○ 100g Cendawan Shimeji perang | ○ 1 sudu teh Garam |
| ○ 60g Bayam muda | ○ 1 sudu teh Serbuk lada hitam |
| ○ 30g Lobak merah, dihiris panjang | ○ ¼ sudu teh Serbuk bawang putih |
| ○ 20g Bawang besar, dihiris | |

CARA-CARANYA

- Campurkan telur dengan Susu Penuh Krim Dutch Lady, garam, serbuk lada hitam dan serbuk bawang putih. Pukul sehingga gebu. Ketepikan.
- Panaskan mentega di dalam kuali, tumis bawang besar sehingga wangi. Kemudiannya, masukkan lobak merah dan cendawan. Gaul rata.
- Masukkan bayam, kicap cair dan goreng sehingga masak. Alih dari kuali dan ketepikan.
- Di dalam kuali yang sama, tuangkan campuran telur dan biar masak atas api sederhana sehingga bahagian tengah mula berkembang. Masukkan inti cendawan dan tutup kuali dengan penutup, biar memasak atas api rendah sehingga telur mula masak sepenuhnya. Lipat telur separuh perlahan-lahan, angkat dan hidangkan.



Briyani Spiced Chicken

Masa penyedian : 20 minit Masa membakar : 1½ jam Saiz hidangan : 6-8 orang

BAHAN-BAHAN

- 1kg Ayam, potong kepada kepingan besar
- 5 biji Telur, direbus
- 30g Bawang putih
- 200g Bawang besar
- 30g Bawang putih
- 40g Halia
- 10g Cili padi merah
- 500g Bawang besar, dihiris nipis
- 2 cawan Minyak
- ½ cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady
- 3 sudu besar Serbuk kari kurma
- 3 sudu besar Serbuk kari daging
- 3 sekhawan 1" hayu manis, 4 biji buah pelage, 4 biji bunga cengklik
- 40g Daun pudina, dicincang kasar
- 40g Daun ketumbar, dicincang kasar
- 40g Daun bawang, dihiris
- 20g Daun sup
- 2 biji Tomato, dipotong panjang
- 6 biji Cili hijau
- 5 sudu besar Sos tomato
- 4 sudu besar Madu
- 1 cawan Air
- 2 cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady
- ½ sudu besar Garam
- 1 sudu besar Serbuk lada putih
- 1 sudu besar Gula

CARA-CARANYA

- Panaskan minyak di dalam kuali dan tumis bawang besar sehingga kuning keemasan. Angkat dan ketepikan.
- Di dalam kuali yang sama, goreng telur sehingga kuning keemasan. Angkat dan ketepikan.
- Di dalam kuali yang sama, tumis pes halus selama 4-5 minit atas api sederhana. Kemudiannya, masukkan 3 sekhawan dan gaul rata. Seterusnya, masukkan kari kurma dan kari daging. Goreng sehingga menjadi teksur pes. Tuangkan sedikit air jika terlalu kering. Terus goreng sehingga pes pecah minyak.
- Masukkan ayam dan gaul rata. Kemudiannya, masukkan daun-daun, tomato, cili, sos tomato dan madu. Gaul sehingga rata.
- Akhirnya, masukkan air, Susu Penuh Krim Dutch Lady, bawang goreng dan telur goreng. Perasakan dengan garam dan serbuk lada dan merenah selama 10 minit atau sehingga ayam masak sepenuhnya.



Susu Bunga Telang dengan Boba

Masa penyediaan : 20 minit

Masa memasak : 30 minit

Saiz hidangan : 4-5 orang

BAHAN-BAHAN

Untuk memasak boba

- 1 cawan Boba
- 6 cawan Air

Untuk campuran gula Melaka

- 80g Gula
- 30g Gula Melaka
- 120g Air
- 500 ml Susu Penuh Krim Dutch Lady, sejuk Kiub ais (ikut keesukaan individu)

Untuk campuran bunga telang

- ½ cawan Bunga telang kering
- 1 cawan Air

CARA-CARANYA

- Tuangkan air ke dalam periuk dan biar mendidih. Masukkan boba dan biar mendidih. Kemudiannya, rendahkan api dan biar merenah sehingga boba lembut. Tos dan ketepikan.
- Di dalam periuk yang lain, masukkan gula, gula Melaka dan air. Biar mendidih dan terus merenah sehingga campuran menjadi pekat. Kemudiannya, tuangkan ke dalam boba dan kacau sehingga sebatи. Ketepikan.
- Di dalam periuk, campurkan bunga telang dengan air, merenah selama 3 minit. Tos dan ketepikan.
- Untuk menghidang, masukkan 2-3 sudu besar boba ke dalam gelas hidangan, diikuti dengan Susu Penuh Krim Dutch Lady sehingga ¾ penuh dan tuangkan campuran bunga telang di atas ia. Hidangkan serta-merta.

Tip cef: Boba boleh diganti dengan sago atau cincau.



Kek Kurma

Masa penyediaan : 40 minit

Masa membakar : 40 minit

Saiz hidangan: : 2 biji 5 inci kek

BAHAN-BAHAN

○ 105g	Mentega	○ 275g	Tepung kek
○ 125g	Marjerin	○ 5g	Serbuk penaik
○ 8g	Ovellette	○ 100ml	Susu Berperisa Kurma Dutch Lady
○ 2g	Garam	○ 60g	Kurma, dicincang
○ 208g	Gula		
○ 212g	Telur		

CARA-CARANYA

- Di dalam mesin pengadun, pukul mentega dengan marjerin, ovellete, garam dan gula dengan kelajuan rendah sehingga gebu.
- Seterusnya, masukkan telur perlahan-lahan dan kacau sehingga sebati. Dilanjut dengan tepung kek, serbuk penaik dan Susu Berperisa Kurma Dutch Lady. Kacau sehingga sebati.
- Akhirnya, masukkan kurma dan kacau sehingga sebati.
- Tuangkan 500g adunan ke dalam setiap 5 inci tin kek, bakar di dalam ketuhar pada suhu 175° C selama 40 minit atau sehingga kek masak.



Bubur Lambuk Ayam Iftar

Masa penyediaan : 10 minit

Masa memasak : 30 minit

Saiz hidangan : 3-4 orang

BAHAN-BAHAN

Untuk bahan-bahan tumis		Untuk topping	
○ 4 sudu besar	Ghee	○ 2 batang	Serai, dilebam
○ 80g	Bawang besar, dicincang halus	○ 4-5 keping	Daun pandan, diikat simpul
○ 20g	Bawang putih, dicincang	○ 4 sekawan	1" hayu manis, 1 biji bunga lawang,
○ 30g	Halia, dihiris panjang		4 biji buah pelaga, 4 biji bunga cengkeh
○ 120g	Kerisik	○ 1 sudu teh	Serbuk jintan putih
○ 50g	Udang kering, dikisar halus	○ 1 sudu teh	Serbuk jintan manis
○ 1 sudu besar	Serbuk kari kurma	○ 1 sudu teh	Serbuk ketumbar
○ 1 sudu besar	Serbuk kari daging		
○ 150g	Ayam kisar	○ 100g	Lobak merah, didadu
○ 300g	Nasi	○ 100g	Ubi kentang, didadu
○ 5 cawan	Air	○ 5 cawan	Susu Penuh Krim Dutch Lady
			○ ½ tbsp Garam
			○ ½ tbsp Serbuk lada hitam
CARA-CARANYA			
○ Panaskan ghee di dalam periuk dan tumis bahan-bahan untuk tumis sehingga wangi.			
○ Seterusnya, masukkan kerisik, udang kering dan semua rempah ratus. Terus tumis sehingga wangi.			
○ Masukkan ayam, nasi, air dan gaul rata. Merenah selama 10 minit atau sehingga nasi hancur. Kemudiannya, masukkan semua sayur dan biar merenah sehingga lembut.			
○ Tuangkan Susu Penuh Krim Dutch Lady secara beransur-ansur dan masak sehingga tekstur bubur yang dikehendaki.			
○ Akhirnya, perasakan dengan garam dan serbuk lada, taburkan topping di atas ia dan sedia dihidangkan.			



Ayam Gulai Kuning

Masa penyediaan : 10 minit Masa memasak : 30 minit Saiz hidangan : 4-5 orang

BAHAN-BAHAN

- | | | | |
|------------|------------------------------|------------|---------------------|
| ○ 600g | Ayam, potong kepada ketuluan | ○ 300g | Ubi kentang, didadu |
| ○ 2 batang | Serai, dilebam | ○ 1½ cawan | Air |
| ○ 2 batang | Kepingan asam jawa kering | | |

Untuk pes halus:

- | | | |
|-----------|-----------------|----------------------------------|
| ○ 30g | Cili padi hijau | Kisar sehingga menjadi pes halus |
| ○ 15g | Kunyit segar | |
| ○ 80g | Parutan kelapa | |
| ○ ¼ cawan | Air | |
- 2 ½ cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady
 ○ 1 sudu teh Garam
 20g Gula Melaka

Untuk hiasan:

- Daun kunyit, dihiris nipis

CARA-CARANYA

- Letakkan pes halus di dalam periuk, diikuti dengan serai, asam jawa kering, ubi kentang, ayam, air dan gaul rata. Tutup periuk dan biar merenah sehingga ubi kentang lembut dan ayam masak.
- Tuangkan Susu Penuh Krim Dutch Lady, garam dan gula Melaka. Rendah selama 5 minit lagi.
- Alih dari api, hias dengan daun kunyit dan sedia dihidangkan.



Puteri Ayu Coklat

Masa penyediaan : 30 minit Saiz hidangan : 20 biji
 Masa memasak : 15 minit

BAHAN-BAHAN

- | | | | |
|----------------|----------------|--------------|-----------------------|
| ○ 50g | Kelapa parut | ○ 120g | Gula |
| ○ 50g | Keju krim | ○ 165g | Tepung gandum |
| ○ Secubit | Garam | ○ ½ sudu teh | Serbuk penaik |
| ○ ½ sudu teh | Kanji ubi kayu | ○ 10g | Serbuk koko |
| ○ 2 biji | Telur | ○ 150g | Susu Berperisa Coklat |
| ○ ½ sudu besar | Ovellette | | Dutch Lady |

CARA-CARANYA

- Di dalam mangkuk, campurkan kelapa parut, keju krim, garam dan kanji ubi kayu sehingga sebatи. Sudukan kira-kira 7g adunan ke dalam setiap acuan puteri ayu dan tekan rata. Ketepikan
- Pukul telur dengan ovellette dan gula sehingga gebu. Kemudiannya, masukkan tepung gandum, serbuk penaik dan serbuk koko. Kacau sehingga sebatи.
- Akhirnya, masukkan Susu Berperisa Coklat Dutch Lady dan kacau sehingga sebatи.
- Sudukan adunan ke dalam setiap acuan puteri ayu sehingga penuh dan kukus atas api tinggi selama 15 minit atau sehingga kek masak.



Pudding Jagung

Masa penyediaan : 30 minit

Saiz hidangan : 6 gelas

BAHAN-BAHAN

- 25g Tepung kastard
- 10g Serbuk agar-agar
- 70g Susu sejat
- 450g Susu Penuh Krim Dutch Lady
- 65g Gula
- 120g Jagung manis ala krim

CARA-CARANYA

- Campurkan tepung kastard dengan serbuk agar-agar dan susu sejat sehingga sebatи. Ketepikan.
- Di dalam periuk, campurkan Susu Penuh Krim Dutch Lady dengan gula dan jagung manis. Biar mendidih.
- Seterusnya, masukkan campuran kastard dan masak sehingga menjadi pekat dan alih dari api.
- Sudukan campuran ke dalam gelas hidangan dan sejukkan di dalam peti sejuk. Terbaik dihidangkan sejuk.



Ayam Kuzi with Kurma

Masa penyediaan : 30 minit

Masa membaik : 1/2 jam

Saiz hidangan : 6-8 orang

BAHAN-BAHAN

- 400g Bawang merah, dihiris nipis
- 3 keping Daun pandan, dililit simpul
- 4 sejawat 1" rau manis, 6 biji bunga cengkuk, 2 biji bunga lawang, 6 biji buah pelaga
- 1 cawan Minyak
- 1 cawan Ghee
- 3 keping Serai, dilebam
- 5 sudu besar Pes cili

Untuk pes A - Kisar sehingga menjadi pes halus

- 200g Bawang besar
- 60g Halia
- 40g Bawang putih
- 1/4 cawan Susu Berperisa Kurma Dutch Lady
- 5 sudu besar Sos cili

Untuk campuran rempah ratus - Kacau sehingga sebatи

- 3 sudu besar Serbuk jintan putin
- 1 sudu besar Serbuk lada sulam
- 2 sudu besar Serbuk jintan manis
- 1 cawan Air
- 4 sudu besar Serbuk ketumbar
- 5 sudu besar Sos tomatoe
- 100g Kurma, buang bijih dan dicincang kasar

Untuk pes B - Kisar sehingga menjadi pes halus

- 100g Daun ketumbar, termasuk akar
- 4 keping Daun limau purut, buang batang tengah
- 8 tangkai Daun pudina
- 8 biji Cili hijau
- 1 cawan Air

- 300ml Susu Berperisa Kurma Dutch Lady
- 1/2 sudu teh Garam
- 1/2 cawan Susu Penuh Krim Dutch Lady + 3 sudu besar jus lemon, campur sebatи
- 1kg Ayam, potong kepada ketuluan
- 20g Gula Melaka
- 100g Kacang ganjus, dibahar

Untuk hiasan

- Bawang goreng dan daun ketumbar

CARA-CARANYA

- Panaskan minyak di dalam kuali dan tumis bawang merah sehingga kuning keemasan. Masukkan ghee, serai, daun pandan dan 4 sejawat. Tumis sehingga wangi.
- Masukkan pes A dan goreng sehingga rangup. Kemudiannya, masukkan pes cili dan masak sehingga pecah minyah.
- Masukkan campuran rempah ratus dan gaul rata. Masak atas api rendah sehingga campuran mulia mendidih dan lapisan minyah muncul. Kemidiannya, masukkan sos tomatoe, kurma dan reneh selama 5 minit.
- Masukkan pes B dan gaul rata.
- Masukkan ayam dan goreng dengan api sederhana sehingga separuh masak. Kemudiannya, tuangkan Susu Berperisa Kurma Dutch Lady dan gaul rata. Tutup kuali dan reneh selama 10-15 minit atau sehingga ayam masak sepenuhnya.
- Masukkan kacang ganjus dan perasakan dengan garam dan gula Melaka. Gaul rata.
- Akhirnya, tuangkan campuran susu lemon dan gaul rata. Hias dengan bawang goreng dan daun ketumbar sebelum dihidangkan.



Jelly Coklat Lapis

Masa penyediaan : 30 minit

Saiz hidangan : 1 biji 7 inci jelly lapis

Masa membakar : 15 minit

BAHAN-BAHAN

Untuk adunan coklat

- 600g Dutch Lady Chocolate Flavoured Milk
- 125g Gula
- 7g Serbuk agar-agar
- 30g Serbuk koko

Untuk adunan susu

- 200g Susu Penuh Krim Dutch Lady Full
- 40g Gula
- 2g Serbuk agar-agar

CARA-CARANYA

- Di dalam periuk, campurkan semua bahan untuk adunan coklat sehingga sebatи dan biar mendidih. Ailih dari api dan kekal panas.
- Sudukan 2-3 senduk adunan coklat ke dalam acuan jelly dan biar pejal di dalam peti sejuk.
- Di dalam periuk yang lain, campurkan semua bahan untuk adunan susu sehingga sebatи dan biar mendidih. Ailih dari api dan kekal panas.
- Sudukan 1-2 senduk adunan susu di atas lapisan coklat dan biar pejal di dalam peti sejuk.
- Ulangi langkah-langkah untuk adunan yang selebihnya sehingga membentuk kek apis jelly. Simpan di dalam peti sejuk sebelum dihidangkan.

Tip cef: Adunan jelly boleh dikekal panas dengan kaedah double boil



Kuih Cara Berlauk

Masa penyediaan : 10 minit

Masa membakar : 10 minit

Saiz hidangan : 24 keping

BAHAN-BAHAN

Untuk inti ayam

- 30g Kelapa parut
 - 2 sudu besar Minyak
 - 60g Bawang besar, dicincang
- 100g Ayam kisar
 - 1½ sudu besar Serbuk kari daging
 - ½ sudu teh Garam

For adunan

- 100g Tepung gandum, diayak
 - 140ml Susu Penuh Krim Dutch Lady Full
 - 2 biji Telur
- ¼ sudu teh Garam
 - ½ sudu teh Serbuk kunyit
 - 2 sudu besar Udang kering, dikisar halus

Untuk topping

- 2 biji Cili merah, didadu
- 2 tangkai Daun bawang, dihiris
- 30g Bawang goreng

CARA-CARANYA

- Di dalam kuali, goreng kelapa parut sehingga wangi. Kemudiannya, masukkan minyak dan bawang besar, tumis sehingga kuning keemasan. Masukkan ayam, serbuk kari daging dan garam. Gaul rata dan ketepikan.
- Di dalam mangkuk. Campurkan semua bahan untuk adunan sehingga sebatи. Ketepikan.
- Sapukan sedikit minyak di atas acuan kuih cara dan panaskan di atas api sederhana.
- Sudukan adunan ke dalam acuan sehingga ¾ penuh dan taburkan sedikit inti ayam di atas ia. Tutup acuan dan biar masak di atas api rendah. Ulangi langkah sehingga adunan habis.
- Keluarkan kuih cara dari acuan dan taburkan topping di atas ia. Sedia dihidangkan.