SAMBAL LADA HIJAU

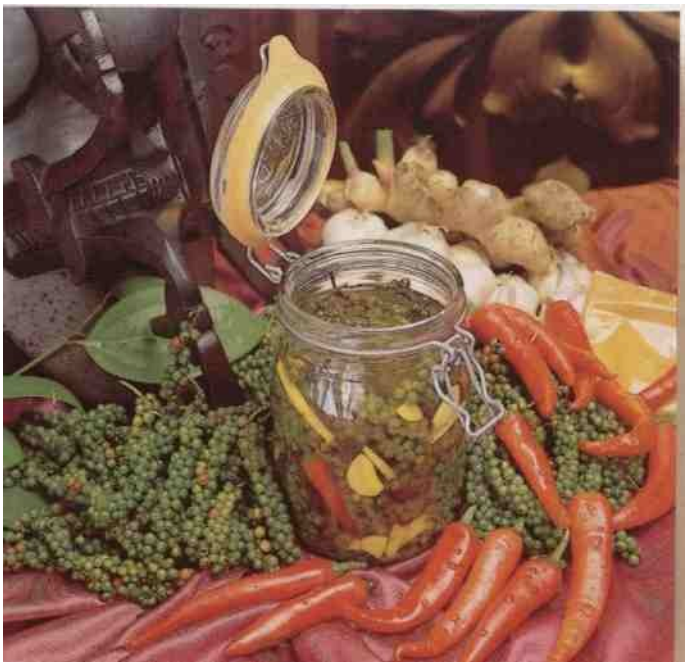
Bahan-bahan:

1 sudu besar lada hijau
15-20 ekor ikan bilis besar
½ sudu besar belacan
Jus Limau Kasturi (1-2 buah)

Cara-cara:

1. Bersihkan biji lada hijau dan ikan bilis.
2. Tumbuk lada hijau dalam lesung. Kemudian masukkan ikan bilis dan tumbuk.
3. Seterusnya masukkan belacan dan tumbuk sehingga betul-betul sebati.
4. Angkat, campurkan dengan jus limau dan hidangkan bersama ulam dan nasi.

JERUK LADA BERTANGKAI



Bahan-bahan:

1 kg lada muda dengan tangkainya
1 bawang putih
5cm halia
1 sudu teh serbuk kunyit
600ml cuka
10 cili hijau
½ cawan garam
2 sudu besar minyak

Cara-cara:

1. Bersihkan lada bertangkai dan percikkan garam. Ketepikan.
2. Kupas bawang putih dan halia, hiris nipis-nipis. Cili hijau dipotong memanjang.
3. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis halia, bawang putih dan cili hijau.
4. Padamkan api. Masukkan serbuk kunyit ke dalam bahan tumis dan gaulkan.
5. Bubuhkan cuka dan garam. Panaskan lagi hingga mendidih.
6. Padamkan api dan biar sejuk. Setelah sejuk, masukkan lada bertangkai yang telah dimasinkan.
7. Simpan dalam balang yang bersih dan kedap udara. Boleh dimakan selepas 3-4 hari.

SERBUK KARI

Bahan-bahan:		**Untuk Daging**	**Untuk Ikan**
Serbuk ketumbar (Coriander)		400g	400g
Serbuk jintan manis (Fennel)		150g	150g
Serbuk jintan putih(Cumin)		100g	150g
Serbuk lada hitam/putih(pepper)		100g	100g
Serbuk cili (Chili)		150g	150g
Serbuk kunyit kering (Turmeric)		80g	70g
Kayu manis (Cinnamon)-5cm panjang	Digiling berasingan	2 batang	2 batang
Buah pelaga (Cardamom)		10 biji	10 biji
Buah cengkih (Cloves)		8 biji	6 biji
Bunga lawang (Star Anise)		-	6 bunga
Halba (Fanugreek)		-	40g

Cara-cara:

1. Campurkan rempah-rempah hingga sebati dan simpankan dalam baling yang kedap udara.
2. Untuk membuat adunan kari, tambahkan air dalam kadar 2 sudu besar cair untuk 1 sudu besar serbuk kari.

BISKUT LADA

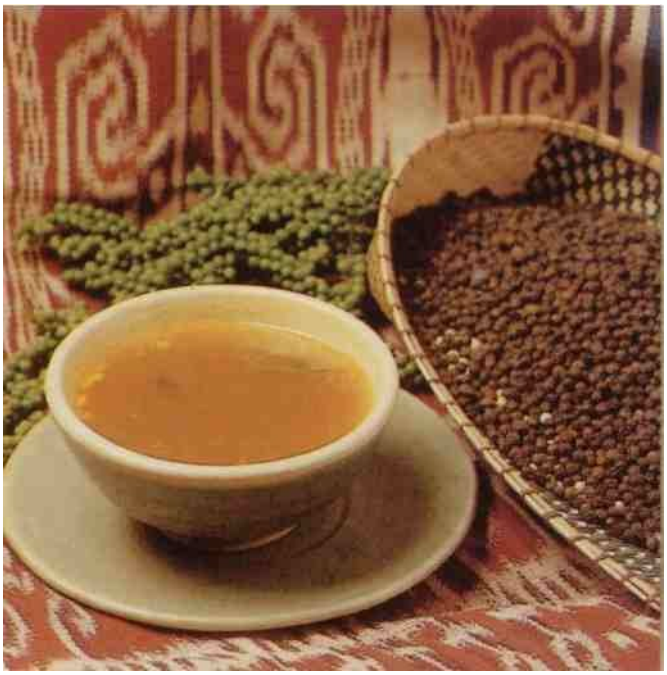
Bahan-bahan:

300gm tepung gandum
1 ½ sudu the serbuk penaik
2 sudu the serbuk lada hitam
100 gm mentega
2 biji telur – dipukul

Cara-cara:

1. Ayakkan tepung dan serbuk penaik. Masukkan serbuk lada dan garam.
2. Ramas mentega dengan adunan tepung sehingga menyerupai serbuk roti.
3. Masukkan telur dan ulikan sehingga menjadi doh. Jika perlu, tambahkan sedikit air sejuk.
4. Tabur sedikit tepung atas papan canai dan canaikan doh. Potong atau terapkan dengan cuan mengikut bentuk yang disukai.
5. Bakar dalam ketuhar dengan subu 175^{o}C sehingga kekuningan.

SUP LADA (RASAM)



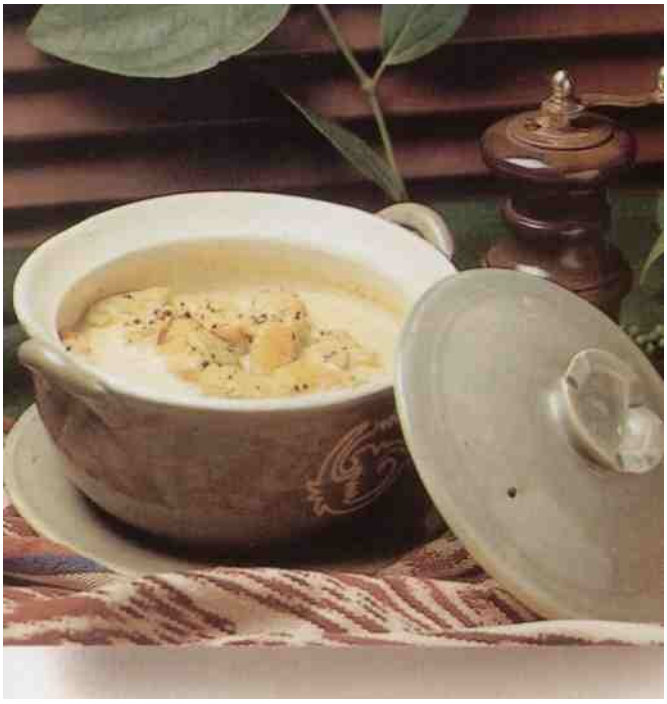
Bahan-bahan:

2 sudu teh lada hitam
2 sudu teh jintan putih
10 ulas bawang putih
2 biji bawang merah
1 ½ sudu besar asam jawa
½ cawan air
3 cili kering
½ sudu the biji sawi
1 tangkai daun kari
1 tomato – dilenyek
2 sudu besar minyak masak
4 cawan air
Garam secukup rasa

Cara-cara:

1. Panaskan minyak dalam periuk dan tumiskan cili, biji sawi dan daun kari.
2. Tuang air, air asam, tomato dan bahan yang ditumbuk. Tambahkan garam ikut rasa. Jerang hingga mendidih. Angkat dan hidang.

MASAK LEMAK LABU



Bahan-bahan:

1 biji labu kecil (500g)
½ biji kelapa parut
3-4 biji bawang merah – dihiris
1-2 camca teh lada biji hitam – ditumbuk lumat
100g udang sederhana besar (jika suka) dibuang kulit
Garam secukup rasa

Cara-cara:

1. Buang kulit labu dan potong-potong sebesar 1 inci
2. Kelapa parut dicampur air untuk diperah 2 cawan santan
3. Masukkan ke dalam kuali sederhana besar dan masak (panas sederhana), sambil dikacau terus-menerus supaya tidak melekat dalam periuk.

AYAM PANGGANG BERLADA

Bahan-bahan:

3-4 ketul paha ayam atau 6-8 kepak ayam
Garam secukup rasa
½ camca besar kicap cair
½ camca besar kicap pekat
2 camca teh lada hitam
5 cm halia, dikupas
4 ulas bawang putih, dibuang kulit
2 biji bawang merah, dibuang kulit
} Ditumbuk bersama sehingga halus
1 camca besar minyak masak
1 camca besar gula

Cara-cara:

1. Bersihkan ayam dan toskan
2. Campurkan semua bahan yang lain dan sapu rata-rata pada ayam. Perapkan selama ½ jam.
3. Panggang atas api sederhana hingga kuning.
4. Hidang ketika panas.

MASAK GULAI SATAY DAGING

Bahan-bahan:

500gm daging lembu atau kambing (dipotong) 1 x1 ½ inci)
½ biji kelapa (ambil santan)
1 sudu besar minyak sapi
1 biji bawang besar (mayang)
2 cm halia (mayang)
½ cawan air asam jawa

(A): digiling halus
6 sudu besar ketumbar
1 sudu besar jintan manis
½ sudu besar jintan putih
3 kuntum bunga lawang
6 kuntum bunga cengkih
1 sudu besar lada putih (atau lebih)
3 biji buah pelaga (ambil bijinya saja)
1 cm kunyit
6 biji bawang merah
3 ulas bawang putih

Cara-cara:

1. Gaul daging bersama bahan-bahan (A). Perap sebentar.
2. Tuang ke dalam periuk bersama santan dan biarkan masak atas api sederhana sehingga empuk.
3. Tuangkan air asam jawa dan garam dan biar mendidih. Rasa dan angkat.
4. Tumis bawang besar dan halia dengan minyak sapi sehingga kuning. Tuangkan ke dalam masakan tadi. Biar sebentar. Hidangkan.

KETAM MASAK PEDAS

Bahan-bahan:

3 ekor ketam
½ biji kelapa – diperah santannya
4 sudu besar minyak
4 ulas bawang putih
6 biji bawang merah
2 ½ cm halia
¼ cawan air
¼ cawan sos tomato
Garam secukup rasa
1 tangkai daun ketumbar

A: untuk aduan rempah
2 sudu the jintan manis
30 biji lada putih
20 biji lada hitam
2 sudu the jintan putih
1 sudu besar serbuk cili
2 sudu the serbuk kunyit

Cara-cara:

1. Perapkan ketam dalam adunan rempah selama 20 minit
2. Panaskan minyak dalam kuali dan goring bawang putih, bawang merah dan halia sehingga berbau nyaman
3. Masukkan ketam tadi, kacau selama 5 minit dan tambahkan air, kemudian tutup selama 5 minit lagi.
4. Masukkan sos tomato dan garam dan kacau lagi hingga ketam menjadi masak. Kemudian tuangkan santan dan biar mendidih selama satu minit.
5. Hiaskan dengan daun ketumbar.

KEROPOK IKAN

Bahan-bahan:

600 gm isi ikan tenggiri
300 gm tepung sagu
600 gm tepung ubi
100 gm bawang putih
150 gm bawang merah
2 putih telur – dipukul
2 sudu teh gula
2 sudu teh lada putih
2 sudu teh garam
2 sudu the serbuk penaik

Cara-cara:

1. Kikiskan isi ikan dari tulang dan kulitnya dengan sudu besar, kemudian tumbuk menjadi halus.
2. Bubuhkan bawang yang ditumbuk, putih telur, gula, lada dan garam serta gaulkan.
3. Masukkan tepung sagu dan tepung ubi serta serbuk penaik. Ulikan adunan.
4. Bahagikan adunan kepada beberapa potongan dan gulungkan menjadi gulungan panjang. Kukuskan gulungan keropok dalam pengukus hingga masak. Kira-kira 2 jam.
5. Biarkan ia sejuk dan simpan semalaman dalam peti sejuk supaya ia keras.
6. Hiriskan nipis-nipis dan jemur hingga kering benar. Simpan dalam bekas kedap udara.
7. Bila hendak menghidang, gorenglah keropok dalam minyak panas.

Nota: Keropok udang juga boleh dibuat dengan sukatan dan cara yang sama.

NASI PULUT KUNYIT

Bahan-bahan:

600 gm beras pulut
Sedikit serbuk kunyit
1 sudu besar air kunyit (diperah dari kunyit hidup)
Garam secukup rasa
50 biji lada hitam
1 cawan air
½ biji kelapa parut
4 daun pandan – dicarikkan dan disimpul

Cara-cara:

1. basuh beras dan toskan. Bubuh serbuk kunyit, air kunyit dan garam. Gaul sebati. Tutup dan biar semalaman atau sekurang-kurangnya 7-8 jam.
2. Campurkan kelapa dengan 5 sudu besar air untuk memerah pati santan. Sediakan santan cair dengan air yang tinggal.
3. Gaulkan beras dengan santan cair dan lada hitam dalam bekas yang tahan panas. Letak daun pandan di atasnya. Tutup dan kukus beras pulut dalam pengukus hingga ia hampir masak, lebih kurang 25 minit.
4. Campurkan pati santan dan gaulkan. Kukus selama 5-10 minit lagi hingga pulut betul-betul masak.

TEH PERASA LADA

Bahan-bahan: (untuk secawan)

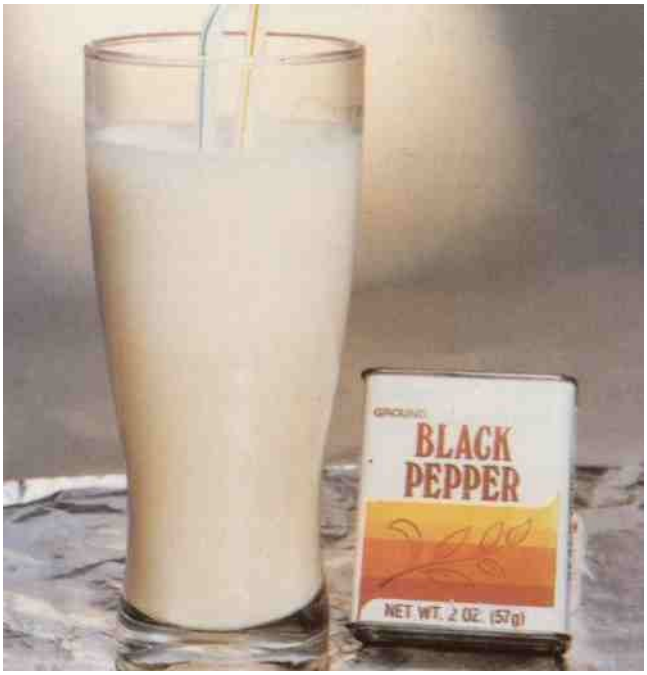
1 uncang teh atau 2gm serbuk teh
1gm (15 biji) lada hitam – ditumbuk kasar
Gula ikut rasa
Susu (jika mahu)

Cara-cara:

1. Masak air hingga mendidih
2. Tuang air panas ke dalam cawan, kemudian masukkan uncang teh bersama lada hitam, lalu kacaukan.
3. Selepas 2 minit, tapiskan. Kemudian masukkan gula dan susu mengikut kemahuan sendiri.

Nota: Boleh dihidangkan sebagai mjnuman panas atau sejuk.

SUSU "SHAKE" BERLADA



Bahan-bahan:

½ liter susu cair
Sedikit serbuk lada
10 sudu the gula
10-12 biji gajus (ditumbuk halus)

Cara-cara:

1. Masakkan susu dengan gula sehingga mendidih, kacaukan selama 20 minit hingga ia pekat sedikit.
2. Sejukkan
3. Teburkan serbuk lada dan gajus di atasnya sebelum dihidangkan.

Nota: Boleh dihidangkan panas atau sejuk.

JUS TEMBIKAI BERPERISA REMPAH

Bahan-bahan:

1 biji tembikai sederhana besar
Sedikit serbuk lada
Sedikit garam
4 sudu teh gula (tambahkan jika perlu)

Cara-cara:

1. Buangkan kulit buah tembikai, kemudian hiriskan isinya. Buangkan biji-biji tembikai kemudian kisarkan isinya.
2. Masukkan garam dan gula. Sejukkan.
3. Percikkan serbuk lada di atas sebelum dihidangkan.

Nota: Buah tembikai boleh digantikan dengan buah belimbing.