



RESEPI KUAH SOTO

1. Blend halia, lada hitam, jintan manis, jintan putih, halia, bawang besar & bawang putih
2. Panaskan minyak, tumis 3 sekawan (kayu manis, bunga lawang & buah pelaga..bila dah naik bau, masukkan bahan blend tadi. Goreng hingga naik minyak & bau semerbak
3. Masukkan air, sekeping asam keping, sebatang serai dititik. Kemudian masukkan rempah mak siti (masukkan air kacau dahulu so that dia tak berketul kemudian baru masukkan dalam bahan tadi)
4. Masukkan dada ayam dan ayam di rebus sampai masak. Setelah masak keluarkan dan tos. Sup ni di tambah air ikut suka banyak mana kemudian masukkan garam gula secukupnya
5. Ayam yang direbus tadi kemudian di goreng dan dirich2kan

RESEPI BEGEDIL

1. Kentang di buang kulit dan dihiris2 kemudian digoreng
2. Bila dah masak, kentang di tumbuk lumat dan gaulkan dengan mince meat
3. Masukkan sedikit telur (kalau sebiji telur di pecah dan kacau, masukkan separuh) * kalau terlembik masukkan sedikit tepung kalau 'ok'..tepung tidak perlu
4. Potong daun sup & bawang , gaulkan sekali dengan bahan tadi (option). Jangan lupa garam gula dan perasa
5. Kemudian di bulat2kan. Panaskan minyak..celup telur dan goreng dengan api sederhana

RESEPI CILI KICAP

1. Blend cili (sebanyak dan mengikut kepedasan masing2)
2. Seulas dua bawang putih (depends banyak mana cili)
3. Kicap dan garam sedikit
4. Blend kesemua, last sekali perah limau sedikit

Semoga resepi ini memberi manfaat kepada semua 😊

kredit : empunya resepi