

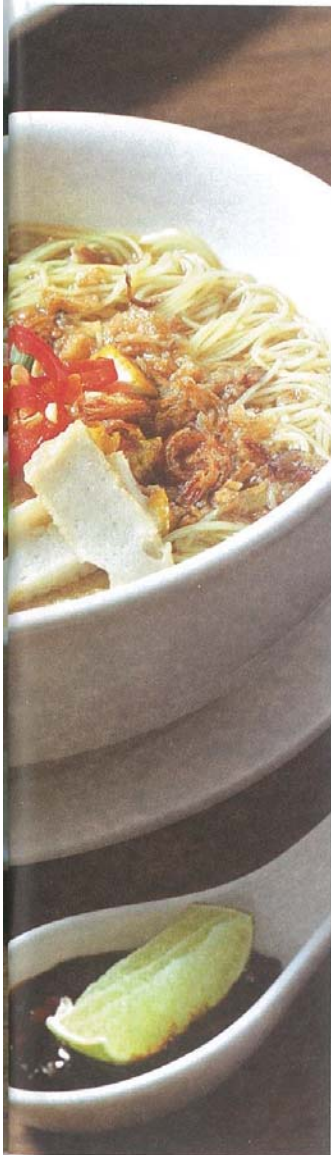
Headline: **Sentuhan Cef Sherry**
Publication: Majalah Saji
Date of Publication: October 2015
Section heading: -
Page number: 80 - 82
Byline / Author: By Nor Ezanawaty Salim
Outlet featured: The Club_SVSB



Sentuhan *Cef Sherry*

resipi CEF SHERRY, THE CLUB, G TOWER KUALA LUMPUR.

Headline: **Sentuhan Cef Sherry**
Publication: Majalah Saji
Date of Publication: October 2015
Section heading: -
Page number: 80 - 82
Byline / Author: By Nor Ezanawaty Salim
Outlet featured: The Club_SVSB



PENYELARAS NOR EZANAWATY SALIM FOTO NORAZLINA OTHMAN

Saji
20
TAHUN

Asam Pedas Tenggiri

BAHAN

160 gm keping ikan tenggiri (dikukus dengan sedikit garam)
1 tangkai daun kesum
1 batang bunga kantan
3 helai daun limau purut
30 gm asam jawa
Kacang bendi
Air yang secukupnya
Garam dan gula

BAHAN KISAR

15 tangkai cili kering
4 ulas bawang putih
1 labu bawang besar
3 biji buah keras
3 cm kunyit hidup
4 cm belacan
1 kiub pati ikan bilis

CARA

- 1 Panaskan minyak dan tumis kesemua bahan kisar hingga harum.
- 2 Masukkan asam jawa yang telah dibancuh dengan air.
- 3 Masak sehingga garing dan terbit minyak.
- 4 Seterusnya masukkan ikan dan bendi.
- 5 Biarkan mereneh dengan api yang perlahan.
- 6 Masukkan garam dan gula secukup rasa.

Bihun Sup Utara

BAHAN

500 gm tulang untuk stok
1 kiub pati stok ayam
Air yang secukupnya untuk stok
100 gm bihun
- celur bersama sedikit serbuk kunyit
Garam dan gula

BAHAN TUMIS

3 kuntum bunga lawang
6 ulas bawang merah - hiris
3 ulas bawang putih - hiris halus
5 cm halia - titik
3 batang serai - titik
6 tangkai cili padi - titik
Sedikit minyak

BAHAN SAMBAL KICAP

6 sudu besar kicap
1 sudu besar cuka
2 ulas bawang putih
5 tangkai cili padi
1 sudu kecil jus limau nipis

BAHAN HIASAN

Daun bawang
Tauge
Daun ketumbar
Isi daging ayam - rebus dan siat

CARA:

- 1 Panaskan minyak dan tumis kesemua bahan tumis hingga harum.
- 2 Masukkan tulang dan digaul sebentar.
- 3 Seterusnya masukkan air dan dibiarkan mereneh dengan api yang perlahan.
- 4 Masukkan garam dan gula secukup rasa.
- 5 **UNTUK SAMBAL KICAP.** Satukan kesemua bahan dan kisar sehati. Siap untuk dihidangkan bersama bihun, bahan hiasan dan sambal kicap.

Headline: **Sentuhan Cef Sherry**
 Publication: **Majalah Saji**
 Date of Publication: **October 2015**
 Section heading: **-**
 Page number: **80 - 82**
 Byline / Author: **By Nor Ezanawaty Salim**
 Outlet featured: **The Club_SVSB**



Daging Masak Hitam

BAHAN

1/2 kg daging batang pinang
 5 sudu besar serbuk kari daging
 2 sudu besar kicap pekat
 50 gm buah kurma - kisar asing
 2 sudu besar asam jawa
 Sedikit minyak
 Sedikit garam dan gula

CARA

- 1 Panaskan minyak dan tumis kesemua bahan tumis hingga harum.
- 2 Masukkan bahan kisar dan masak hingga garing dan terbit minyak.
- 3 Seterusnya masukkan serbuk kari daging yang dicampur dengan sedikit air.
- 4 Diikuti dengan daging batang pinang dan dimasak sehingga daging menjadi empuk.

BAHAN TUMIS

1 batang kulit kayu manis
 3 kuntum bunga lawang
 3 biji buah pelaga
 4 kuntum bunga cengkih

BAHAN KISAR

5 cm halia
 6 ulas bawang putih
 7 ulas bawang merah
 14 tangkai cili kering

- 5 Setelah daging menjadi empuk, masukkan kicap pekat, buah kurma dan air asam jawa.
- 6 Kacau rata dan biarkan ia mereneh sebentar.
- 7 Masukkan garam dan gula secukup rasa dan siap untuk dihidangkan.

Pari Bakar Istimewa

BAHAN

3 keping isi ikan pari
 Daun pisang
 Sedikit garam dan gula
 Sedikit minyak

BAHAN AIR ASAM

2 sudu besar asam jawa
 Air secukupnya
 1 sudu besar jus limau nipis
 4 tangkai cili padi - hiris
 1 biji tomato - dadu
 1 sudu besar cuka putih
 5 ulas bawang merah - hiris
 Garam dan gula

BAHAN KISAR

1 batang bunga kantan
 1 tangkai daun kesum
 4 cm belacan
 5 ulas bawang merah
 3 ulas bawang putih
 1 sudu besar sos ikan
 5 tangkai cili kering
 4 cm kunyit hidup

CARA

- 1 Panaskan minyak dan tumis kesemua bahan kisar hingga harum.
- 2 Selepas terbit minyak, tutup api dan biarkan sejuk.
- 3 Lumurkan bahan tumisan ini keseluruhan badan ikan.
- 4 Balut ikan tersebut dengan daun pisang
- 5 Bakar di dalam ketuhar pada suhu 170°C selama 15 minit bergantung pada saiz ikan.
- 6 **UNTUK AIR ASAM:** Gaul rata dan sebatikan rasa garam dan gula. Sedia untuk dihidangkan.

