



Resipi Pembuka Selera

Tradisi

Negeri Sembilan





Penulis:

Mustapa Kamal Jusa

Penyedia Resipi:

Urus Setia

Lembaga Muzium Negeri Sembilan



Penerbit: Lembaga Muzium Negeri Sembilan



Reka Bentuk & Konsep: Studio Matra



Urus Terbit: Penerbitan Matra



Pencetak: Citra Media Sdn. Bhd.



Sepertimana yang selalu saya sebut, untuk mendokumentasikan sesuatu warisan silam kita tidak perlu menanti sehingga sesuatu bahan itu betul-betul lengkap baharu hendak diterbitkan. Sering terjadi kerana hendak tunggu betul-betul 'lengkap' akhirnya tiada bahan langsung yang dapat diterbitkan.

Usaha Lembaga Muzium Negeri Sembilan menerbitkan buku setiap kali berlangsungnya Pesta Masakan dan Makanan Tradisional Negeri Sembilan sewajarnya diteladani. Walaupun nipis, setidaknya telah banyak resipi masakan tradisional telah dapat diusahakan. Syabas!

Dato' Seri Utama Tan Sri Haji Mohd Isa bin Dato' Haji Abdul Samad,
Menteri Besar Negeri Sembilan Darul Khusus.



Masakan tradisi adalah sebahagian daripada tarikan pelancong datang ke sesuatu tempat. Keunikan masakan sesuatu negeri itulah yang sering mengingatkan mereka kepada negeri itu. Tidak hairan orang sanggup datang ke Negeri Sembilan semata-mata teringatkan pedasnya lada api.

Sebagai nilai tambah, kini mereka boleh menghasilkan sendiri masakan dan makanan tradisional Negeri Sembilan melalui buku-buku resipi yang diterbitkan oleh Lembaga Muzium Negeri Sembilan.

Dato' Haji Lilah Mohd Yassin,
Pengerusi Jawatankuasa Bertindak Kebudayaan, Kesenian dan Pelancongan Negeri.



Dalam bidang pengurusan, selain kerja kuat, konsistensi perlu dipertahankan. Konsistensi boleh diukur melalui produk-produk akhir yang dihasilkan oleh sesuatu jabatan dan agensi kerajaan. Sering kita dengar kakitangan kerajaan yang mengeluh dan memberikan alasan terlalu banyak kerja yang perlu diselesaikan; sedangkan tiada apa produk akhir yang dapat ditunjukkan. Syabas kepada Lembaga Muzium Negeri Sembilan yang mampu menjalankan pelbagai program sepanjang tahun secara konsisten.

Dato' Mohd Ali Abd. Samad,
Setiausaha Kerajaan Negeri
Sembilan Darul Khusus.



Sudah tujuh tahun Pesta Masakan dan Makanan Tradisional Negeri Sembilan dijalankan. Setiap tahun kami cuba memperkenalkan sesuatu yang baru bagi memastikan kelainan dan kepelbagaian dapat dirasakan oleh pengunjung. Apa yang pasti, selain berpesta kami ingin menyumbang sesuatu yang berbentuk kekal dan dapat dijadikan bahan rujukan. Tahun ini kami terbitkan pula buku mengenai resipi pembuka selera dan pencuci mulut.

Dato' Haji Sainy Edris,
Pengerusi Jawatankuasa
Induk
Pesta Masakan dan Makanan
Tradisional Negeri Sembilan.



Sejak dahulu saya tetap percaya sesuatu bahan yang berharga itu hanya dapat dikongsi oleh generasi terkemudian melalui proses pendokumentasian sama ada dalam bentuk buku, video, filem atau apa sahaja. * Oleh kerana itulah, sebagai pihak yang diamanahkan memelihara dan memulihara warisan silam, Lembaga Muzium Negeri Sembilan sentiasa berusaha menerbitkan bahan-bahan berbentuk ini. Setiap sesuatu yang besar, bermula dengan yang kecil. Sesuatu yang tebal bermula dengan yang nipis.

**Dato' Seri Utama Tan Sri A. Samad Idris,
Pengerusi Lembaga Muzium Negeri Sembilan.**



Sewajarnya kami menyampaikan rasa penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Kerajaan Negeri Sembilan Darul Khusus di atas kepercayaan yang diberikan mengendalikan deretan program sepanjang tahun.

Program-program ini sudah pasti tidak dapat dilaksanakan dengan jayanya tanpa sokongan moral dan kewangan daripada kepimpinan negeri. Sesuai dengan peranan muzium, kami mendapat kerjasama erat pelbagai lapisan rakyat negeri ini pada setiap program yang dijalankan.

**Drs. Shamsuddin Ahmad,
Kuratur Lembaga Muzium Negeri Sembilan.**



*Pembuka Selera
Pencuci Mulut*



Urap Pucuk Ulam Raja

Ramuan Bahan

Daun ulam raja
Kelapa (diparut)
Cili api
Bawang merah
Udang kering
Limau nipis (asam)
Garam secukup rasa

Kuantiti

2 ikat
 $\frac{1}{2}$ biji
5 ulas
1 ulas
1 pekot (50 sen)
1 biji

Cara Membuatnya:

1. Bersihkan pucuk ulam raja, cuci hingga bersih dan potong halus
2. Cili api ditumbuk halus dan bawang dihiris halus.
3. Udang kering yang telah ditumbuk halus digaulkan dengan kelapa parut.
3. Setelah itu gaulkan pucuk ulam raja dengan bahan-bahan di dalam sebuah bekas hingga rata,
4. Masukkan perahan air limau dan garam secukup rasa.



Urap Daun Sadri

Ramuan Bahan

Daun sadri
Kelapa (diparut)
Cili masak
Bawang merah
Udang kering
Limau nipis (asam)
Garam

Kuantiti

2 ikat
1/2 biji
5 ulas
1 ulas
1 peket (50 sen)
1 biji
Secukup rasa

Cara Membuatnya:

1. Bersihkan daun sadri, cuci hingga bersih dan dipotong halus.
2. Cili masak dan bawang dihiris halus. Udang kering ditumbuk halus, gaulkan dengan kelapa parut.
3. Setelah itu gaulkan daun sadri dengan bahan-bahan di dalam sebuah bekas hingga rata.
4. Masukkan perahan air limau dan garam secukup rasa.



Kerabu Nanas

Ramuan Bahan

Nanas masak
Kelapa (kerisik)
Cili masak
Bawang besar
Udang kering
Cuka
Garam
Belacan
Kacang tanah

Kuantiti

1 biji
4 sudu
2 ulas
2 labu
100 gm
 $\frac{1}{2}$ cawan
Secukup rasa
20 gm
300 gm

Cara Membuatnya:

1. Buah nanas dikupas kulit, dibersihkan dan dipotong kecil.
2. Udang kering ditumbuk halus.
3. Belacan dibakar, kacang tanah digoreng tanpa minyak hingga kuning dan digiling halus.
4. Cili merah ditumbuk bersama belacan, lalu digaul semua bahan dalam sebuah bekas.
5. Masukkan cuka dan garam secukup rasa.



Kerabu Puding Teh

Ramuan Bahan

Daun puding teh
(yang muda)
Ikan kembung
Kelapa
Bawang besar
Cili merah
Serai
Lada hitam
Garam
Limau nipis

Kuantiti

2 ikat
1 ekor
1/2 biji
15 ulas
4 biji
2 batang
1 camca kecil
Secukup rasa
Perahan air

Cara Membuatnya:

1. Pucuk puding teh direbus.
2. Ikan dibakar dan diambil isinya.
3. Lada hitam ditumbuk halus.
4. Kelapa dijadikan kerisik.
5. Serai ditumbuk.
6. Campurkan semua bahan dan digaul rata.



Pengat Keladi Biru & Keledek

Ramuan Bahan

- Keladi biru
- Keledek putih/Kuning
- Santan kelapa
- Gula merah/Gula enau
- Gula putih
- Sagu biji
- Daun pandan

Kuantiti

- 500 gm
- 200 gm
- 500 gm
- 200 gm
- 200 gm
- 2 sudu besar
- 2 helai

Cara Membuatnya:

1. Keledek dibuang kulit, dipotong dadu dan dibersihkan.
2. Masukkan ke dalam periuk dan rebus bersama air hingga empuk.
3. Setelah keledek empuk, masukkan santan dengan gula merah, gula putih, garam dan masukkan daun pandan.
4. Biarkan mendidih dan santan cukup masak, baru masukkan sagu yang telah dibasuh. Masak selama 10 minit lagi.
5. Bila telah masak baru diangkat.



Pencuci Mulut

Pengat Pisang Raja & Pulut Hitam

Ramuan Bahan

Pisang raja (masak)
Pulut hitam
Santan kelapa
Gula merah/gula enau
Gula putih
Sagu biji
Daun pandan

Kuantiti

10 biji
100 gm
500 gm
200 gm
200 gm
2 sudu besar
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Pisang raja yang masak dibelah dua.
2. Di dalam periuk, rebus pulut hitam hingga cukup masak dan lembut sehingga airnya tinggal sedikit.
3. Masukkan pisang raja, gula merah dan gula pasir. Masukkan sedikit garam dan daun pisang.
4. Masukkan santan, masak hingga mendidih dan pekat.
5. Hidangkan setelah sejuk.



Pengat Nangka Masak

Ramuan Bahan

Isi nangka masak
Santan kelapa
Gula merah/ Gula enau
Gula putih
Sagu biji
Daun pandan

Kuantiti

500 gm
500 gm
200 gm
200 gm
2 sudu besar
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Isi nangka dibelah-belah, dipotong dan dibersihkan
2. Masak santan, gula merah, gula putih hingga mendidih.
3. Masukkan isi nangka, masukkan garam dan daun pandan.
4. Biarkan mendidih dan santan cukup masak, baru masukkan sagu yang telah di basuh. Masak selama 10 minit lagi.
5. Bila telah masak baru diangkat.



Pencerai Mulu

Pengat Ubi Kayu

Ramuan Bahan

Ubi kayu
Santan kelapa
Gula merah/ Gula enau
Gula putih
Daun pandan

Kuantiti

500 gm
500 gm
200 gm
200 gm
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Ubi kayu dibuang kulit, dipotong dan dibersihkan.
2. Masukkan ke dalam periuk dan rebus bersama air hingga empuk.
3. Setelah ubi kayu empuk, masukkan gula merah, gula putih, garam dan masukkan santan serta daun pandan.
4. Biarkan mendidih dan pekat.
5. Bila telah masak baru diangkat.



Pengat Labu Kuning

Ramuan Bahan

- Labu kuning
(sederhana besar)
Santan kelapa
Gula merah/gula enau
Gula putih
Sagu biji
Daun pandan

Kuantiti

1/2 biji
500 gm
200 gm
200 gm
2 sudu besar
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Labu kuning dikupas kulit, dipotong dadu dan dibersihkan.
2. Masukkan ke dalam periuk dan rebus bersama air hingga empuk.
3. Setelah labu empuk, masukkan santan dengan gula merah, gula putih, garam dan masukkan daun pandan.
4. Biarkan mendidih dan santan cukup masak, baru masukkan sagu yang telah di basuh. Masak selama 10 minit lagi.
5. Bila telah masak baru diangkat.



Pencuci Mulut

Pengat Keledek

Ramuan Bahan

Keledek biru
Santan kelapa
Gula merah/ Gula enau
Gula putih
Sagu biji
Daun pandan

Kuantiti

500 gm
500 gm
200 gm
200 gm
2 sudu besar
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Keledek dibuang kulit, dipotong dadu dan dibersihkan
2. Masukkan ke dalam periuk dan rebus bersama air hingga empuk.
3. Setelah labu empuk, masukkan santan dengan gula merah, gula putih, garam dan masukkan daun pandan.
4. Biarkan mendidih dan santan cukup masak; baru masukkan sagu yang telah dibasuh. Masak selama 10 minit lagi.
5. Bila telah masak baru diangkat.



Pengat Pisang Raja

Ramuan Bahan

Pisang raja masak
Santan kelapa
Gula merah/ Gula enau
Gula putih
Sagu biji
Daun pandan

Kuantiti

5 biji
500 gm
200 gm
200 gm
2 sudu besar
2 helai

Cara Membuatnya:

1. Pisang dipotong bulat (ikut suka).
2. Masak santan, gula merah, gula putih dan daun pandan hingga mendidih.
3. Masukkan pisang, masak hingga empuk.
4. Biarkan mendidih dan cukup masak.
5. Bila telah masak baru diangkat.



TERBITAN
LEMBAGA MUZIUM NEGERI SEMBILAN
DAN
KERAJAAN NEGERI SEMBILAN DARUL KHUSUS