

# Resipi Istimewa



#CitarasaMalaysia



# Ayam Percik

Resipi daripada **SAJI**



[Klik sini untuk video](#)

## Bahan-bahan:

### Bahan-Bahan (Perapan Ayam):

6 ketul ayam

### Bahan yang harus ditumbuk untuk perapan:

3 ulas bawang putih  
1 ulas bawang merah  
1 batang serai  
1 sudu besar serbuk jintan putih  
1 sudu besar serbuk ketumbar

### Bahan – Bahan (kuah percik) :

Dikisar halus  
Minyak Masak SAJI  
1 tin Krimer Sejat Cair SAJI  
Garam Gunung SAJI secukupnya  
1 biji bawang besar  
3 ulas bawang putih  
1 inci halia  
1 inci lengkuas  
3 sudu besar cili kisar  
Sedikit air untuk mengisar

## Cara membuat:

1. Perapan Ayam – Lumur ayam bersama bahan yang dikisar. Perap ayam selama 1 jam atau biarkan semalaman untuk hasil yang lebih enak
2. Kuah percik – Panaskan 3 sudu Minyak Masak SAJI dan tumis bahan kisar sehingga menjadi agak pekat. Angkat dan ketepikan.
3. Apabila sudah sejuk, lumurkan pada ayam yang telah diperap.
4. Panggang ayam – ayam dibalut dengan aluminium foil dan dibakar dalam ketuhar selama 25-30 minit dengan suhu 165-170 darjah celcius. Kemudian keluarkan dari aluminium foil dan bakar semula dengan suhu 180-200 darjah celcius selama 10 minit.

# Nasi Jagung

Resipi daripada [Wana Kamal](#)



[Klik sini untuk video](#)

## Bahan-bahan:

3 cawan beras, cuci bersih  
1 cawan Krimer Sejat Cair SAJI  
3 cawan air  
1 kiub ayam  
Sedikit garam halus  
2 cawan jagung manis  
Daun sup  
Bawang goreng

## Bahan Tumis:

1/2 labu bawang besar  
3 hiris halia muda  
  
3 ulas bawang putih  
- dihiris atau ditumbuk  
  
2 sdb minyak masak  
3 sdb marjerin  
2 helai daun pandan

## Cara membuat:

1. Cuci beras dengan bersih.
2. Masukkan 1 cawan Krimer Sejat Cair SAJI dan 3 cawan air, rendam 30 minit.
3. Kemudian masukkan semua bahan tumisan dan tumis sehingga naik bau.
4. Masukkan bahan yang telah ditumis itu ke dalam pot nasi. Kemudian masukkan 1 kiub pati ayam dan sedikit garam, dan masak nasi.
5. Setelah nasi masak masukkan 2 cawan jagung manis dan biarkan beberapa minit.
6. Gaul dan hiaskan nasi dengan daun sup dan bawang goreng.

# Udang Sayur Campur

Resipi daripada [@thesisterscookingproject](#)



## Bahan-bahan:

1/2 biji Bawang Merah  
3 ulas Bawang Putih  
1/2 inci Halia  
Minyak Masak SAJI  
10-15 ekor Udang  
1/2 batang Lobak merah

3 urat Kacang Panjang  
\*boleh tambah sayuran lain seperti brokoli, bunga kubis, baby corn, cendawan dan lain-lain.

Garam  
Lada Merah  
Lada Hijau



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Semua bahan dicincang/hiris. Masukkan Minyak Masak SAJI ke dalam kuali. Kemudian tumiskan sehingga layu.
2. Masukkan udang dan goreng sebentar sehingga setengah masak. Kemudian masukkan sayuran.
3. Masukkan garam secukupnya. Goreng sehingga semuanya masak. Kemudian taburkan lada merah & hijau yang dihiris sebagai hiasan. Tutupkan api dan boleh hidangkan.

# Ayam Goreng Berempah



Resipi daripada [Raffie](#)



## Bahan-bahan:

1 biji bawang besar  
3 ulas bawang putih  
3 cm halia  
3 cm lengkuas  
3 batang serai  
1/4 cawan air

2 sudu besar tepung jagung  
1 sudu besar serbuk kari daging/ayam  
1 sudu kecil garam  
1 sudu kecil serbuk perasa (optional)  
1/2 sudu besar gula  
1 tangkai daun kari  
1 biji telur

Minyak Masak SAJI untuk menggoreng



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Kisar bawang besar, bawang putih, halia, lengkuas, serai & air.
2. Tuangkan kedalam mangkuk.
3. Masukkan tepung jagung, serbuk kari daging, garam, serbuk perasa, gula, daun kari dan telur kedalam mangkuk tersebut. Kacau pes ini hingga sebati.
4. Gaulkan pes ini bersama ayam. Perap selama 30 minit atau semalaman.
5. Panaskan Minyak Masak SAJI di dalam kuali. Goreng sehingga ayam masak dalam api sederhana. Sedia untuk dihidang.

# Ayam Goreng Serai

Resipi daripada [Wana Kamal](#)



## Bahan-bahan:

Minyak Masak SAJI  
4 ketul peha ayam  
3 ulas bawang putih  
3 batang serai  
1 sudu kecil serbuk kunyit  
1 sudu kecil garam halus  
1 sudu kecil serbuk cili



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Campur semua bahan dan perap 30 minit hingga 1 jam.
2. Kemudian goreng dalam Minyak Masak SAJI yang banyak dan cukup panas sehingga masak.
3. Siap untuk dihidangkan.

# Ayam Buttermilk



Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

4 sudu besar Minyak Masak SAJI  
½ cawan Krimer Sejat Cair SAJI

Garam Gunung SAJI dan serbuk lada secukupnya

1 ketul dada ayam – potong kiub kecil

1 biji putih telur  
½ cawan tepung salutan ayam  
1 ulas bawang putih – cincang  
2 tangkai daun kari  
3 biji cili padi



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Cara membuat:

1. Perapkan ayam bersama Garam Gunung SAJI, serbuk lada dan putih telur selama 5-10 minit
2. Golekkan ayam yang telah diperap ke dalam tepung salutan ayam dan goreng sehingga garing
3. Panaskan Minyak Masak SAJI dan tumis bawang putih, daun kari serta cili padi sehingga wangi.
4. Masukkan Krimer Sejat Cair SAJI sedikit demi sedikit, tambah Garam Gunung SAJI, lada, kacau sehingga menjadi pekat
5. Tuangkan kuah keatas ayam goreng dan bolehlah dihidangkan dengan nasi putih.

# Popia Saji Mi Berkeju

Resipi daripada Raffie



## Bahan-bahan:

SAJI Mi Goreng Asli  
Kulit popiah  
Keju cheddar  
Lobak merah  
Udang  
Minyak Masak SAJI



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Sediakan SAJI Mi Goreng Asli.
2. Letakkan kepingan keju cheddar diatas kulit popiah, masukkan SAJI Mi Goreng Asli sedikit.
3. Masukkan hirisan lobak merah dan 2 ketul isi udang.
4. Gulung menjadi bentuk popia.
5. Goreng popia itu menggunakan Minyak Masak SAJI.

# Kek Pisang

Resipi daripada Rosehayatie



## Bahan-bahan:

5 biji pisang lemak manis (hiris nipis & lenyek)

1 cawan gula pasir

1 cawan Minyak Masak SAJI

4 biji telur

1 1/2 cawan tepung gandum

1 sudu teh Baking powder

1 sudu teh soda bikarbonat

1 sudu besar air limau nipis

1 sudu teh asen pisang/vanila



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Panaskan oven pada suhu 185'c. Api atas bawah
2. Sediakan loyang 4 Persegi. Sapukan dengan marjerin dan alas dengan kertas minyak
3. Kisar gula, telur dan juga Minyak Masak SAJI di dalam blender hingga putih (3-5 minit)
4. Tuangkan kedalam mangkuk. Masukkan campuran tepung yang telah diayak Sedikit demi sedikit kedalam mangkuk tadi. Kacau dengan menggunakan senduk kayu
5. Akhir sekali masukkan pisang yang telah di lecek ,air limau dan juga esen. Gaul hingga sebatи
6. Tuangkan adunan ke dalam loyang dan masak selama 45 minit atau hingga kek masak. (Cucuk bahagian tengah kek dengan lidi sate untuk mengetahui kek masak sempurna atau tidak)
7. Letakkan kek di rak paling bawah oven semasa membakar. Bakar guna api atas bawah

# Sangkaya Pandan

Resipi daripada [Leatutty\\_dapog](#)



## Bahan-bahan:

Daun pandan  
1 tin air untuk proses mengisar  
1 tin Krimer Sejat Cair SAJI

3 biji telur  
1 cawan gula



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Potong daun pandan kecil dan masukkan ke dalam pengisar. Masukkan sedikit air dan kisar.
2. Tapis kisaran pandan itu dan masukkan air pandan ke dalam kuali.
3. Masukkan 1 cawan gula dan panaskan bersama air pandan.
4. Masukkan 3 biji telur, 1 tin Krimer Sejat Cair SAJI dan 1 sudu kecil tepung jagung dan kacau sehingga sebati.
5. Masukkan kedalam kuali bersama air pandan dan gaul sehingga sebati.
6. Makan bersama roti yang telah dikukus.

# Cucur Lemak Manis



Resipi daripada [Eydaairtangan](#)



## Bahan-bahan:

1 1/2 cawan tepung gandum  
1/2 sk baking soda  
1/2 sk soda bicarbonate  
1/4 sk garam

6 sudu besar Krimer Manis Pekat SAJI  
3/4 cawan susu segar



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Di dalam mangkuk, campur bersama tepung gandum, baking soda, soda bicarbonate, garam dan Krimer Manis Pekat SAJI.
2. Masukkan susu segar. Jika adunan masih pekat, tambah lagi sedikit susu segar.
3. Biarkan adunan selama 15 minit.
4. Kemudian goreng hingga coklat keemasan.
5. Siap untuk dihidangkan

# Mee Hailam

Resipi daripada [adiana\\_ana](#)



## Bahan-bahan:

1 biji bawang merah (ditumbuk)  
4 ulas bawang putih (ditumbuk)  
2 sudu besar cili kering dikisar  
10 ekor udang  
6 ekor sotong  
1 paket fish ball

3 sudu besar Sos Tiram SAJI  
10 sudu besar Kicap Lemak Manis SAJI  
4 sudu besar Kicap Lemak Masin SAJI  
3 sudu besar Sos Cili SAJI  
3 sudu besar Sos Tomato SAJI

1 batang lobak merah  
5 batang putik jagung  
2 pokok sawi  
1 biji tomato  
1 pokok daun sup  
serbuk lada hitam

1 sudu gula  
3 liter air (untuk kuah)  
2 sudu besar tepung jagung dibancuh dengan sedikit air.  
Minyak Masak SAJI

## Cara membuat:

1. Panaskan sedikit Minyak Masak SAJI
2. Masukkan bawang besar & bawang putih yg telah ditumbuk. Tumis sehingga naik bau.
3. Masukkan cili kisar. Tumis sehingga cili garing.
4. Masukkan Sos Tiram SAJI, Kicap Lemak Manis SAJI, Kicap Lemak Masin SAJI. Kacau rata.
5. Masukkan sotong, udang, fishball, putik jagung, lobak merah & batang sawi.. Tambahkan air mengikut banyak kuah yang diingini.
6. Masukkan Sos Cili SAJI, Sos Tomato SAJI. Masukkan bancuhan tepung jagung untuk pekatkan kuah.
7. Taburkan sedikit serbuk lada hitam.
8. Masukkan daun sawi & 1 biji tomato yang dibelah. Kacau rata
9. Sedikit gula untuk perasa & taburkan daun sup.
10. Tutup api & sedia dihidangkan bersama mee kuning yang telah dicelur



[Klik sini untuk video](#)

# Berlado Kentang Bilis

Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

Minyak Masak SAJI

½ sudu teh Garam Gunung SAJI

100gm ikan bilis –digoreng garing

3 biji ubi kentang – dipotong baji dan digoreng

## Bahan-bahan kisar:

100gm cili merah - dikisar

50gm cili padi merah – dikisar

1 biji bawang merah – dikisar



**Klik sini untuk video**

## Cara membuat:

1. Panaskan Minyak Masak SAJI dan tumis bahan kisar hingga garing
2. Masukkan Garam Gunung SAJI kacau rata.
3. Kemudian masukkan ikan bilis dan kentang yang telah digorengkan tadi.
4. Gaul rata. Sedia untuk dihidangkan.

# Puding Roti Coklat



Resipi daripada Raffie



[Klik sini untuk video](#)

## Bahan-bahan:

### (A)

2 biji telur  
500 ml susu segar

3/4 tin Krimer Manis Coklat SAJI

### (B)

10 keping roti putih  
2 sudu besar mentega/marjerin cair  
2 sudu besar cip coklat

### (Sos kastad)

400ml/ 1 tin Krimer Sejat Cair SAJI  
1/4 cawan Krimer Manis Pekat SAJI  
1 sudu kecil esen vanila  
2 sudu besar tepung kastad

## Cara membuat:

1. Campurkan bahan A. Kacau sebatи
2. Carikkan roti dan gaul sehingga rata diikuti dengan mentega cair
3. Tuang ke dalam loyang pembakar dan taburkan sedikit cip coklat
4. Bakar di dalam ketuhar pada suhu 170 darjah celcius selama 30-45 minit
5. Untuk sos kastad, masukkan kesemua bahan ke dalam periuk dan kacau sebatи
6. Buka api sederhana dan terus kacau sehingga pekat dan mendidih. Siap untuk dihidangkan bersama puding roti coklat
7. Sesuai dimakan ketika panas/sejuk

# Ayam Masak Kicap

Resipi daripada Rosehayatie



## Bahan-bahan:

1/2 ekor ayam  
Minyak Masak SAJI  
4 ulas bawang merah (kisar)  
3 ulas bawang putih (kisar)  
1 inci halia (kisar)

2 sudu sos besar tomato  
2 sudu besar sos cili  
2 sudu besar sos tiram  
Sedikit kicap pekat untuk warna

Sedikit air untuk kuah  
1 biji bawang besar (potong bulat)  
1 biji cili hijau  
1 biji cili merah  
Daun sup (sebagai hiasan)



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Cara membuat:

1. Ayam dilumur garam dan kunyit. Panaskan Minyak Masak SAJI secukupnya. Goreng ayam hingga masak. Angkat dan ketepikan dahulu.
2. Minyak goreng ayam tadi kurangkan sedikit. Agak-agak untuk menumis bahan kisar.
3. Tumis bahan kisar hingga naik bau, kemudian masukkan sos tiram, sos cili, sos tomato dan kicap pekat. Tambah sedikit air untuk dijadikan kuah.
4. Selepas kuah mendidih, masukkan ayam yang telah digoreng tadi. Kacau sebati.
5. Akhir sekali masukan bawang besar dan cili. Kacau sebati. Agak-agak bawang sudah hampir layu, boleh ditutup api. Tabur hirisannya daun sup. Siap untuk dihidangkan.

# Puding Sagu

Resipi daripada [Nur Fakhira](#)



## Bahan-bahan:

600 gm biji sagu merah  
1.5 liter air  
4 helai daun pandan  
2 keping gula kabung  
1/2 cawan air  
1 tin Krimer Sejat Cair SAJI



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Masukkan 1.5 liter air, daun pandan dan sagu ke dalam periuk. Buka api sederhana sahaja. Kacau selalu sampai mendidih pekat, dan sagu bertukar jernih. Tutup api.
2. Tapiskan dan basuh sagu untuk buang sedikit kanjinya. Toskan airnya sampai kering. Masukkan dalam bekas. Sejukkan dalam peti ais.
3. Buat air gula kabung. Masukkan gula kabung yg sudah dihiris, 1/2 cawan air dan daun pandan kedalam periuk. Buka api sederhana. Kacau sampai semua gula larut dan mendidih. Tapiskan dan sejukkan air gula.
4. Letakkan sagu, air gula dan Krimer Sejat Cair SAJI dalam gelas/mangkuk.

# Udang Percik

Resipi daripada Raffie



[Klik sini untuk video](#)

## Bahan-bahan:

### Bahan-bahan: (kisar)

4 biji bawang merah kecil  
2 ulas bawang putih  
1 batang serai  
2cm kunyit hidup  
2cm halia  
6 sudu besar Minyak Masak SAJI

1 sudu besar cili boh  
5 sudu besar Krimer Sejat Cair SAJI  
Gula dan garam secukup rasa  
Sedikit air

2 sudu besar Minyak Masak SAJI  
15 ekor udang (dibuang kulit badan sahaja)

## Cara membuat:

1. Kisar semua bahan kisar sehingga halus dan tuang ke dalam kuali. Tumis sehingga pecah minyak
2. Masukkan cili boh dan tumis lagi sehingga pecah minyak
3. Masukkan Krimer Sejat Cair SAJI, perasakan dengan gula dan garam serta tambahkan sedikit air. Masak sehingga pekat, ketepikan
4. Dalam kuali lain, goreng udang sehingga separuh masak kemudian tuang sos percik tadi. Gaul seketika sehingga udang masak. Sedia untuk dihidang

# Bubur Cha-Cha

Resipi daripada **Nurul Rozianti**



## Bahan-bahan:

1 paket kecil empingan cha-cha  
1 biji santan pekat

2 helai daun pandan dicrik dan simpulkan

5 sudu besar biji sagu kecil  
Gula perang  
Gula putih,  
Garam Gunung SAJI secukup rasa

Air mengikut banyak kuah yang diingini. (Jangan terlalu lebih nanti cair kecuali lebihkan santan)



**Klik sini untuk video**

## Cara membuat:

1. Rebus cha-cha separuh masak dan tapis buang air rebusannya
2. Masak semula: masukkan air hingga tenggelamkan cha-cha, diikuti biji sagu, gula dan api sederhana. Masak hingga bubur lembut.
3. Masukkan santan dan daun pandan. Setelah mendidih, tutup api dan masukkan garam. Kacau sebati.

# Mi Goreng Mamak

Resipi daripada **SAJI**



**Klik sini untuk video**

## Bahan-bahan:

SAJI Mi 1 paket - dicelur  
Lada kering \*  
Bawang merah \*  
Bawang putih \*

Nota: Bahan yang bertanda asterisk (\*) haruslah dikisar bersama

Sayur sawi 1 ikat  
Taugeh 80gm  
Tomato  
Fish cake  
Fish ball  
Sotong atau udang  
1 biji telur  
1 sudu besar Kicap Manis SAJI  
2 sudu besar Sos Tiram SAJI  
2 sudu besar Sos Cili SAJI  
Perencah saji (setengah paket)  
Garam Gunung SAJI(secukup rasa)

## Cara membuat:

1. Tumis lada kering yang telah dikisar hingga garing.
2. Masukkan Sos Tiram SAJI, Sos Cili SAJI, Kicap Manis SAJI, perencah SAJI Mi dan sedikit air.
3. Masukkan sotong atau udang atau kedua – duanya sekali dan fishcake atau fishball.
4. Masukkan sawi, tomato dan taugeh.
5. Akhir sekali, masukkan mi saji yang sudah dicelur. Gaul sebatи sehingga masak.

# Cream Puff

Resipi daripada [Raffie](#)



## Bahan-bahan:

### Choux Paste (puff):

250 ml air  
100 gram Marjerin SERI PELANGI  
125 gram tepung gandum  
3 biji telur

### Custard filling (inti):

250 ml susu segar / penuh krim  
1 biji telur  
10 gram tepung kastad  
15 gram tepung jagung  
50 gram gula kastor  
1 sudu kecil esen vanila



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

Bakar pada suhu 180 darjah celcius selama 35-40 minit (bergantung kepada saiz)

## Tips:

1. Untuk puff, pastikan adunan (air + marjerin + tepung) dibiarkan sejuk dahulu sebelum masukkan telur
2. Untuk inti, pastikan kacau sebatи dahulu semua bahan sebelum hidupkan api

# Red Velvet Cookies

Resipi daripada **SERI PELANGI**



## Bahan-bahan:

120 gm Marjerin SERI PELANGI  
10 gm minyak sapi  
100 gm Gula Kastor PRAI  
120 gm tepung gandum

50 gm tepung beras  
50 gm badam cincang  
1 biji kuning telur  
1 sudu besar serbuk koko  
1 sudu besar perisa red velvet  
60 gm coklat cip

White chocolate chips (untuk hiasan)



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Cara membuat:

1. Satukan tepung gandum, tepung beras dan serbuk koko dan ayak sebati, ketepikan.
2. Bakar sebentar badam cincang dalam ketuhar pada suhu 170 C selama 5 minit
3. Di dalam mesin pemutar, satukan marjerin, minyak sapi dan Gula Kastor PRAI. Putar hingga adunan kembang dan bertukar warna kuning pucat. Tambahkan telur dan putar sebati.
4. Kemudian tambahkan perisa red velvet (red velvet emulco), putar lagi hingga adunan rata.
5. Masukkan bahan yang telah diayak tadi sedikit demi sedikit, gaul dengan senduk kayu atau spatula rata atau mixer dengan perlahan.
6. Tambahkan badam dan coklat cip. Gaul adunan rata.
7. Sudukan atau bulatkan adunan kecil-kecil di atas dulang pembakar. Hiaskan permukaan doh tadi dengan coklat cip.
8. Bakar dalam ketuhar pada suhu 150C (ketuhar hendaklah di panaskan 15 minit awal sebelum memasukkan doh). Bakar selama 20 minit
9. Sejukkan biskut di atas redai setelah masak dan simpan di dalam bekas kedap udara.

# Popia Kubis

Resipi daripada Nur Fakhira



## Bahan-bahan:

1 biji bawang besar  
4 ulas bawang putih  
2 sudu udang kering  
1/2 cawan air

Minyak Masak SAJI  
garam secukup rasa  
1 sudu serbuk perasa ayam  
1/2 biji kobis (hiris halus)

secekak daun kuai (potong)  
20 helai kulit popia  
sedikit air masak  
sos cili secukupnya



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Mula-mula buat inti kobis. Kisar bawang dan udang kering dengan air sampai lumat.
2. Panaskan suku cawan Minyak Masak SAJI, tumis bahan kisar sampai garing.
3. Perasakan dengan garam dan serbuk perasa ayam. Kacau rata.
4. Masukkan kobis dan kacau sampai layu. Tambah daun kuai, kacau sekejap dan tutup api.
5. Tapiskan inti sebab kita tak mahu inti berair. Biarkan sejuk.
6. Bentang kulit popia atas pinggan, letak sesudu inti kobis dan gulung kemas. Buat sampai habis.
7. Panaskan minyak. Goreng popia tadi sampai garing keemasan. Guna api sederhana.
8. Bila dah garing, angkat dan toskan minyak.
9. Hidangkan dengan sos cili. Siap.

# Dadih Mangga Bersagu



Resipi daripada [Eydaairtangan](#)



## Bahan-bahan:

120 gm dadih perisa mangga  
1000 ml air

3/4 Krimer Manis Pekat SAJI  
1 1/2 tin Krimer Sejat Cair SAJI

3 biji mangga  
100 gm sagu - saiz kecil



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Masak dadih bersama air. Sejuk bekukan dan potong kecil
2. Rebus sagu sehingga kembang & berwarna jernih
3. Potong mangga kecil-kecil
4. Dalam mangkuk, campur Krimer Sejat Cair SAJI & Krimer Manis Pekat SAJI
5. Di dalam campuran susu, campur bersama sagu, dadih & mangga didalam bekas
6. Simpan di dalam peti sejuk
7. Sedia untuk dihidangkan

# Ayam Sambal Bali

Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

1 ekor ayam dipotong 16  
Garam Gunung SAJI dan serbuk kunyit  
Minyak Masak SAJI  
8 batang serai  
1 bawang besar dihiris  
6 tangkai daun kari  
3 sudu makan Kicap Lemak Manis SAJI

Garam Gunung SAJI dan Gula PRAI secukup rasa

1 sudu makan air asam jawa

## Bahan-bahan kisar:

15 tangkai cili kering  
5 biji bawang besar  
6 ulas bawang putih  
3cm halia



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Cara membuat:

1. Ayam dibersihkan, perasakan dengan Garam Gunung SAJI dan serbuk kunyit.
2. Panaskan Minyak Masak SAJI gorengkan ayam separa masak. Angkat dan ketepikan
3. Panaskan Minyak Masak SAJI, tumis serai hingga wangi kemudian masukkan daun kari, tumis hingga garing menggunakan api sederhana.
4. Seterusnya masukkan bahan yang dikisar tumis hingga garing dan pecah minyak
5. Masukkan air asam jawa dan kacau seketika.
6. Perasakan dengan Garam Gunung SAJI, Gula PRAI dan Kicap Lemak Manis SAJI
7. Masukkan ayam goreng dan hirisan bawang besar, masak lagi lebih kurang lima minit atau sehingga timbul minyak.
8. Tutup api dan Ayam Sambal Bali sedia dihidangkan.

# Ketam Goreng Cili



Resipi daripada **SAJI**



**Klik sini untuk video**

## Bahan-bahan:

2 ekor ketam nipah/ketam bunga (di belah dua,dibersihkan dan ditos kemudian goreng sebentar dalam minyak yg betul- betul panas)

2 sudu besar Minyak Masak SAJI (boleh menggunakan minyak goreangan ketam tadi)

1 biji bawang besar (dihiris bulat kemudian di goreng sehingga perang keemasan)

1 sudu besar bawang putih cincang

2 sudu besar halia cincang

3 biji cili padi (dihiris nipis)

2 sudu besar sos hoisin

125 ml Sos Tomato SAJI

100 ml sos cili thai

2 sudu besar sos ikan

½ sudu kecil minyak bijan

100 ml air (atau secukupnya)/ air rebusan ayam

2 helai daun bawang (dipotong 1 inci panjang)

1 sudu besar cuka makan/cuka beras (optional)

½ sudu teh tepung jagung

Garam Gunung SAJI dan Gula PRAI

## Cara membuat:

1. Panaskan Minyak Masak SAJI kemudian tumis bawang putih, halia dan hiris cili sehingga naik bau.
2. Masukkan sos hoisin, Sos Tomato SAJI, sos cili Thai, minyak bijan, cuka dan air kacau sebati
3. Biar 5 minit kemudian masukkan ketam. Perlahankan api dan biarkan mereneh selama 10 atau 15 minit
4. Kacau tepung jagung dan air. Digunakan untuk pekatkan kuah (sila rasa dulu kuah sebelum masukkan campuran air dan tepung jagung)
5. Masukan potongan daun bawang dan bawang goreng. Kacau sebentar kemudian siap untuk dihidangkan.

Nota:- ketuk/pecah dahulu bahagian ketam yang keras untuk memudahkan sos meresap dan sewaktu ketam dimakan

# Puding Bandung

Resipi daripada [Qasey Honey](#)



[Klik sini untuk video](#)

## Bahan-bahan:

6 gm serbuk agar-agar  
400 ml air  
40 gm gula pasir  
200 ml Krimer Manis Bandung SAJI

1 sudu kecil perisa rose - optional  
pewarna pink - optional

1 sudu besar biji selasih - rendam hingga kembang dan toskan airnya

## LAPISAN BAWAH

### Bahan-bahan:

6 gm serbuk agar-agar  
400 ml air  
50 gm gula pasir  
250 ml Krimer Sejat Cair SAJI  
7 keping biskut oreo - kisar halus

## Cara membuat (1):

1. Panaskan air. Masukkan serbuk agar-agar dan gula pasir. Kacau sehingga semua bahan larut.
2. Masukkan Krimer Manis Bandung SAJI dan kacau selalu. Biarkan sehingga mendidih.
3. Masukkan perisa rose dan pewarna pink. Kacau lagi.
4. Kemudian masukkan biji selasih yang telah kembang tadi.
5. Ambil bekas atau acuan yang sesuai dan sudukan atau tuangkan separuh dari acuan.
6. Sejukkan dan ketepikan. Buat pula lapisan kedua.

## Cara membuat (2):

1. Panaskan air. Masukkan serbuk agar-agar dan gula pasir. Kacau sehingga semua bahan larut.
2. Masukkan krimer sejat cair dan kacau selalu. Biarkan sehingga mendidih.
3. Kemudian masukkan biskut oreo yang telah dikisar.
4. Ambil bekas atau acuan lapisan pertama tadi. Lorekkan permukaan lapisan tadi dengan garpu. Kemudian baru la tuang atau sudukan lapisan kedua tadi.
5. Sejukkan dan sehingga puding mengeras.
- Sedap dihidang sejuk.

# Bomboloni

Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

$\frac{2}{3}$  cawan susu segar Bright Cow

7g yis kering

3  $\frac{1}{2}$  cawan tepung

1/3 cawan Gula Kastor PRAI

1 sudu kecil garam halus

3 biji telur

7 sudu besar mentega lembut

Tepung untuk mengaduk adunan di permukaan

Minyak Masak SAJI untuk menggoreng

Gula Kastor PRAI (untuk menggulung donut)

2 cawan susu segar Bright Cow

115g Gula Kastor PRAI

2 kuning telur + 1 telur

1/4 cawan tepung jagung

1 sudu kecil vanila

2 sudu besar mentega

1/2 cawan krim putar

1 sudu besar serbuk matcha teh hijau - campur 1

sudu besar air panas

1 sudu besar serbuk koko - campur 1 sudu besar

air panas



**Klik sini untuk video**



## Cara membuat:

1. Campurkan susu Bright Cow suam dengan yis, kacau dahulu dan kemudian letak tepi.
2. Dalam mangkuk adunan, letakkan tepung serba guna, 1/3 cawan Gula Kastor PRAI, dan garam ke dalam mangkuk dan gaulkan sehingga sekata.
3. Tuang campuran yis dan 3 biji telur ke dalam tepung dan adun dengan perlahan dengan mesin pengadun. Kemudian adun dengan kelajuan tinggi.
4. Uli doh hingga tiada tompokan tepung di permukaan, masukkan mentega.
5. Teruskan uli doh selama 5 minit sehingga ia terbentuk.
6. Letakkan adunan ke atas permukaan yang ditabur dengan tepung agar ia tidak melekat pada permukaan apabila dibentukkan seperti bola. Pastikan mangkuk sudah disapukan mentega dan letak adunan tersebut ke dalam mangkuk.
7. Kemudian perap doh dan tutup bekas adunan dengan 'plastic wrap'. Biarkan selama 1 jam pada suhu bilik.
8. Setelah kembang, bentukkan doh 12" x 12" dan potong 3.5" bulat dan bentukkan 9-12 keping bulat.
9. Letakkan tepung diatas permukaan tray, biarkan ia rehat selama 2 jam sebelum digoreng seketika selama 2-3 minit untuk setiap 'side'. Setelah donut siap digoreng, taburkan Gula Kastor PRAI sementara ia masih suam.
10. Sediakan krim pastri dengan campuran susu Bright Cow dan 1/4 cawan Gula Kastor PRAI. Biarkan ia perlahan-lahan mendidih sehingga gula larut.
11. Di dalam mangkuk adunan, campurkan telur kuning, telur, Gula Kastor PRAI, dan tepung jagung.
12. Setelah susu mendidih, masukkan sedikit demi sedikit telur dan kacau sehingga sebatи dan menjadi tekstur yang lembut. Masak dengan api yang perlahan, setelah krim menjadi likat, masukkan mentega dan gaul sehingga rata. Letak ditepi dan tunggu sehingga sejuk.
13. Sementara menunggu krim pastri sejuk, pukul krim putar sehingga kembang dan bahagikan kepada 3 mangkuk.
14. Dalam mangkuk pertama, campurkan serbuk matcha bersama dengan 1/3 krim pastri yang sejuk dan lipat untuk dicampur.
15. Mangkuk yang kedua, campurkan serbuk koko, bersama dengan 1/3 krim pastri yang sejuk dan lipat untuk dicampur.
16. Mangkuk yang ketiga, campurkan ekstrak vanila, bersama dengan 1/3 krim pastri yang sejuk dan lipat untuk dicampur.
17. Letakkan ketiga-tiga krim tersebut di dalam piping beg dan boleh lah isi pada setiap donut.

# Puding Koktel Jagung



Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

200 gm Krimer Manis Pekat SAJI  
500 ml Krimer Sejat Cair SAJI

3 Sudu Krimer Manis Berperisa Jagung SAJI

Serbuk Agar- Agar  
100 ml Putih Telur  
1 tin Besar Buah Koktel



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Cara membuat:

1. Di dalam periuk , campurkan serbuk agar-agar bersama Krimer Pekat Manis SAJI, Krimer Sejat Cair SAJI, berserta Krimer Manis Berperisa Jagung SAJI. Biarkan separuh panas
2. Kemudian pukul putih telur sehingga kental dan gebu. Kemudian campurkan bersama agar-agar yang dimasak tadi dan kacau sebatи.
3. Tuangkan separuh kedalam mangkuk acuan. Kemudian tapis buah koktel dan taburkan buahnya atas adunan puding menutupi koktel
4. Sejukkan dalam peti ais sehingga keras dan padat. Hiaskan sebelum dihidang.

# Air Koktail

Resipi daripada **Nurul Rozianti**



**Klik sini untuk video**

## Bahan-bahan:

2 tin laici - ambil buahnya sahaja  
1 tin buah-buahan campur  
2 tin Krimer Sejat Cair SAJI  
1 paket sagu merah  
1 paket sagu hijau  
2 paket puding mangga  
1 paket puding perisa campur  
sedikit ais batu

## BAHAN Kuah Kastard:

4 sudu besar tepung kastard  
7 gelas air (jika terlalu pekat tambah air)  
1 cawan gula

## Cara membuat:

1. Sebelum buka api, satukan kesemua "Bahan Kuah kastard" dalam periuk. Kacau sebatи dan baru nyalakan api sederhana. Ini untuk elakkan kuah berketul-ketul.
2. Apabila kuah sudah mendidih, matikan api dan sejukkan.
3. Tuang kuah di dalam bekas besar dan masukkan semua bahan-bahan berbaki. Kacau sebatи. Siap.

# Mee Kari

Resipi daripada **SAJI**



[\*\*Klik sini untuk video\*\*](#)

## Bahan-bahan:

600g mee kuning (dicelur dan ditoskan)  
100g isi udang (dicelur)  
100g isi kerang (dicelur)  
4 helai sawi (dicelur)  
50g taugeh (dicelur)  
3 biji telur (direbus dan dibelah dua)  
2 biji cili merah (dipotong serong dan nipis)  
30g daun sup (dihiris nipis)  
2 sudu besar bawang goreng  
Bahan-bahan (A): dikisar  
2 biji bawang besar  
2 ulas bawang putih  
1 inci halia

1 batang serai  
6 tangkai cili kering (direbus)  
100ml air  
 $\frac{3}{4}$  cawan Minyak Masak SAJI  
 $\frac{1}{2}$  cawan Krimer Sejat Cair  
 $\frac{1}{2}$  sudu kecil Garam Gunung SAJI

4 sudu besar rempah kari daging (digaul bersama sedikit air)

250g isi ayam  
2 sudu kecil asam jawa (dilarutkan dengan 4 cawan air)  
1 sudu kecil Gula PRAI  
6 biji bebola ikan  
6 biji tauhu pok (dibelah dua).

## Cara membuat:

1. Panaskan Minyak Masak SAJI, tumiskan bahan-bahan (A) bersama pes rempah kari sehingga pecah minyak.
2. Masukkan isi ayam dan biarkan ianya separuh masak
3. Masukkan air asam jawa dan kacau rata. Masukkan Krimer Sejat Cair SAJI dan biarkan mendidih seketika
4. Masukkan bebola ikan, Garam Gunung SAJI serta Gula PRAI. Masukkan tauhu pok.
5. Masukkan sebahagian mee kuning didalam mangkuk, tuangkan kuah dan hiaskan bahan-bahan iringan



# Sardin Gulung Bakar

Resipi daripada **SERI PELANGI**



[Klik sini untuk video](#)

## Cara membuat:

1. Gaul dan ramas Marjerin SERI PELANGI ke dalam tepung sehingga menjadi seperti serbuk roti.
2. Masukkan sedikit Garam Gunung SAJI dan air sejuk dan uli hingga menjadi doh.
3. Canai pastri hingga 3mm tebal dan potong persegi 4 x 4 inci. Isikan setiap potongan pastri dengan inti sardin.
4. Sapu tepi pastri dengan putih telur dan gulung kemas. Letakkan ke atas dulang pembakar dan glis atasnya dengan kuning telur. Buat 2 atau 3 cucukan di atas permukaan pastri dengan garpu.
5. Bakar di dalam oven yang telah di panaskan terlebih dahulu pada suhu 180C selama 10 minit. Kemudian keluarkan dari oven dan sapu lagi dengan kuning telur (supaya warna kuningnya lebih terang)
6. Kurangkan suhu kepada 130C dan bakar lagi selama 15 minit atau hingga masak.

## Cara membuat (inti sardin):

1. Isi sardin di buang tulang tengah dan di lenyek bersama sosnya.
2. Panaskan Minyak Masak SAJI dan tumiskan bawang putih, bawang besar dan cili merah hingga harum.
3. Kemudian masukkan sardin. Masak hingga garing dan terbit minyak.
4. Masukkan cili sos, lada hitam dan jus limau nipis. Masak lagi hingga sedikit kering
5. Masukkan Garam Gunung SAJI dan Gula PRAI secukup rasa
6. Apabila sudah masak angkat dan tapis untuk membuang minyaknya. Sejukkan dan siap doh.

## Bahan-bahan:

300 gm tepung gandum  
120 gm Marjerin SERI PELANGI  
1/2 sudu teh Garam Gunung SAJI  
3 sudu besar air ais (air dari peti sejuk)  
1 biji kuning telur untuk glis  
\*tips: kalau adunan lembik, tambah tepung.  
Kalau adunan keras, tambah air

## Inti Sardin:

1 tin sardin sederhana

2 biji cili hijau atau merah - buang bijinya dan di cincang

1/2 biji bawang besar di cincang  
2 ulas bawang putih - di cincang  
1 sudu kecil jus limau nipis  
1 sudu kecil lada hitam – kisar  
2 sudu besar sos cili  
Garam Gunung SAJI dan Gula PRAI secukup rasa

# Laksa Sardin

Resipi daripada **SAJI**



## Bahan-bahan:

4 sudu besar Minyak Masak SAJI  
1 labu bawang besar (dikisar)  
4 ulas bawang putih (dikisar)  
3 biji cili merah (dikisar)  
2 sudu besar pes cili (dikisar)  
2 biji cili merah  
1 batang serai, dititik  
3 sudu besar pes rendang  
425g sardin dalam tin, dihancurkan  
1 kotak Santan Kelapa SAJI  
1 liter air  
1 keping asam gelugur  
4 sudu besar Sos Cili SAJI  
3 sudu besar Sos Tomato SAJI  
2 sudu besar Sos Tiram SAJI  
Garam Gunung SAJI secukup rasa

## Bahan Hidangan:

400g laksa segar, dicelur  
1 biji timun, diparut memanjang  
1 biji lobak merah, diparut memanjang  
1 ikat daun selom, dihiris  
5 biji telur, direbus  
5 biji limau kasturi, dibelah 2

## Cara membuat:

1. Panaskan minyak dan tumis Bahan Kisar sehingga terbit minyak.
2. Masukkan serai dan pes rendang, kacau 1-2 minit.
3. Apabila terbit minyak, masukkan semua bahan lain.
4. Kacau sekali-sekala sehingga mendidih.
5. Hidangkan bahan hidangan dengan kuah laksa.

# Pai Cottage Jagung

Resipi daripada **SAJI**



## Bahan lapisan atas:

600g ubi kentang, dikupas dan dadu  
3 sudu besar Marjerin Seri Pelangi  
½ cawan Krimer Sejat Cair SAJI  
½ cawan parutan keju Cheddar  
Garam Gunung SAJI secukup rasa

## Bahan lapisan bawah:

2 sudu besar Minyak MASAK SAJI  
1 labu bawang besar Holland, didadu  
3 ulas bawang putih, dicincang  
400g daging kisar  
2 sudu besar rempah kari  
1 sudu besar serbuk cili  
200g sayuran campur  
½ cawan air  
1 kiub stok daging  
2 biji cili merah  
2 sudu besar Sos Tomato SAJI  
3 sudu besar Sos Cili SAJI  
2 sudu besar tepung serbaguna  
1 tin (425g) jagung ‘cream-style’  
Garam Gunung SAJI secukup rasa

## Cara membuat:

1. Rebus kentang sehingga empuk. Lecek dengan semua bahan lain dan  $\frac{1}{4}$  cawan keju.
2. Panaskan minyak, tumis bawang besar sehingga layu.
3. Masukkan bawang putih dan daging. Kacau sehingga daging masak.
4. Tambah rempah kari, serbuk cili, sayur campur dan air. Kacau sehingga agak kering.
5. Masukkan stok daging, sos tomato, sos cili, tepung, jagung, garam dan serbuk lada sulah. Masak selama 2 minit.
6. Ratakan di dalam bekas 8 inci yang dilengser marjerin.
7. Sudukan kentang lecek di atasnya. Bakar pada 180C selama 20 minit.
8. Taburkan baki keju dan bakar lagi sehingga keperangan.

# Korean Garlic Cheese Bun

Resipi daripada **SERI PELANGI**



## Bahan Roti:

½ cawan Krimer Sejat Cair SAJI suam  
2 sudu besar gula kastor  
2 sudu kecil yis  
250g tepung roti  
1 biji telur  
½ sudu kecil Garam Gunung SAJI  
35g Marjerin SERI PELANGI

## Sos Krim Keju:

180g krim keju  
2 sudu besar Krimer Sejat Cair SAJI  
2 sudu besar gula kastor

## Sos Bawang Putih:

120g Marjerin SERI PELANGI (cair)  
20g bawang putih cincang  
40g Krimer Manis Pekat SAJI  
1 sudu besar madu  
1 biji telur  
2 sudu kecil daun parsli cincang

## Cara membuat:

1. **Bahan Roti:** Campurkan susu, yis dan gula. Biar 5 minit atau sehingga berbuih.
2. Satukan tepung, telur, garam dan adunan yis.
3. Uli sedikit, tambah marjerin. Uli lagi sehingga elastik.
4. Letak dalam mangkuk yang dilengser minyak. Tutup dengan plastik dan biar kembang dua kali ganda.
5. Uli doh ke bentuk asal. Bahagikan menjadi 6. Letak atas tin yang dilengser marjerin.
6. Apabila doh kembang, bakar pada 180C selama 20 minit.
7. **Sos Bawang Putih:** Cairkan marjerin, masukkan bahan lain dan tutup api. Masukkan telur, kacau rata.
8. **Sos Krim Keju:** Pukul rata, masukkan ke dalam beg aising.
9. Apabila ban masak, biar sejuk. Kemudian belah 6 tidak putus.
10. Paipkan sos krim keju di celah belahan. Letak dalam pinggan.
11. Curahkan sos bawang putih seluruh bun. Bakar semula pada 160C selama 10-15 minit.

# Roti Gebu

Resipi daripada **SERI PELANGI**



## Bahan A:

3 sudu besar air  
3 sudu besar Krimer Sejat Cair SAJI  
2 sudu besar tepung roti

## Bahan Doh:

2½ cawan (298g) tepung roti  
2 sudu besar susu tepung  
¼ cawan gula kastor  
1 sudu kecil Garam Gunung SAJI  
1 sudu besar yis segera  
½ cawan Krimer Sejat Cair SAJI, disuamkan  
1 biji telur  
¼ cawan Marjerin SERI PELANGI (cair)

## Bahan Sapu:

1 biji telur  
1 sudu besar Krimer Sejat Cair SAJI  
½ sudu besar Marjerin SERI PELANGI (cair)

## Cara membuat:

1. **Bahan A:** Satukan semua bahan. Kacau atas api perlahan sehingga pekat (3-5 minit).
2. Letak di dalam mangkuk, tutup dengan plastik dan biar sehingga suhu bilik.
3. **Bahan Doh:** Satukan tepung, susu tepung, gula, garam dan yis.
4. Di dalam mangkuk lain, campurkan susu, telur, majerin dan bahan A.
5. Gaul campuran telur dengan tepung. Uli sehingga menjadi doh yang elastik dan tidak melekat (15-20 minit).
6. Bentukkan doh menjadi bulat, letak dalam mangkuk berlengser minyak. Tutup, letak di tempat hangat dan .
7. Tekan doh perlahan-lahan menjadi empat segi 8 inci, potong 9 bahagian dan bulatkannya.
8. Susun dalam tin 8-9 inci yang disapu marjerin. Biar kembang 40-50 minit.
9. Sapu permukaan roti dengan campuran telur dan susu.
10. Bakar di dalam ketuhar 180 C selama 20-25 minit atau sehingga keperangan.
11. Keluarkan dari ketuhar, sapu dengan marjerin cair. Biar dalam tin 10 minit kemudian sejukkan di atas redai.



SajiMalaysiaOfficial



[www.shopee.com.my/kedaifgv](https://www.shopee.com.my/kedaifgv)

