



Tradisi Dihargai
Kenikmatan
Dirasai



*Mengisi Hati
Setiap Hari*



Kek Pandan Gula Melaka

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM 20 MINIT 🍴 SAIZ HIDANGAN: 8-10 ORANG



Bahan-Bahan: Kering

240 g Tepung kek
10 g Serbuk penaik
½ sudu kecil Garam
60 g Gula

Bahan-Bahan: Basah

240 g **F&N Susu Isian Sejat**
3 biji Telur
100 ml Jus pandan
120 ml Minyak sayuran

Jus Pandan

8 helai Daun pandan (dipotong halus)
120 ml Air

Krim Mentega

120 g Marjerin (suhu bilik)
170 g Gula halus

Sirap Gula Melaka

200 g Gula melaka (disagat)
5 sudu besar Air
1 helai Daun pandan

Cara Memasak

1. Di dalam mangkuk, masukkan semua bahan kering. Ketepikan sebentar.
2. Untuk jus pandan, kisarkan bahan jus pandan dan tapisan jusnya. Ketepikan.
3. Dalam mangkuk lain, pukulkan semua bahan basah sehingga gaul rata.
4. Masukkan bahan kering ke dalam bahan basah sedikit demi sedikit, kacau hingga sebati. Berhati-hati tidak dikacau terlalu lama.
5. Masukkan adunan ke dalam loyang kek 6x6 atau acuan ke dalam pengukus. Tutup dan kukus dengan api sederhana tinggi selama 1 jam 20 minit atau sehingga pencungkil gigi yang dimasukkan ke dalam bahagian tengah keluar bersih.
6. Setelah masak, biarkan kek sejuk di dalam acuan selama beberapa minit sebelum dipindahkan ke rak dawai untuk sejuk sepenuhnya.
7. Untuk sirap gula melaka, masukkan semua bahan ke dalam periuk kecil, masak dengan api perlahan sehingga semua gula melaka larut.
8. Setelah sirap mula berbuih, padamkan api.
9. Untuk krim mentega, pukulkan marjerin dan gula sehingga berwarna cerah dan kembang.
10. Potong kek kepada 2 lapisan dan paipkan krim di antara lapisan. Siramkan sirap gula melaka di atas kek. Sedia dinikmati!

Kuah Kacang Sate

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT 🍴 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan: Dikisar

400 g Kacang Tanah
15 keping Cili Kering (direndam 1 jam dengan air)
2 ulas Bawang Putih
4 biji Bawang Besar
4 inci Serai
1 inci Halia
100 g Gula Melaka
100 ml Asam Jawa
1 tin **F&N Susu Isian Sejat**

Bahan-Bahan:

300 ml Air
60 ml Minyak Masak
Secukup Gula
Secukup Garam
4 biji **Nona Ketupat Wangi Haruman Pandan (potong kub)**

Cara Memasak

1. Panggang kacang tanah, kupaskan kulit dan hancurkannya.
2. Kisar semua bahan rempah.
3. Masukkan minyak masak ke dalam periuk dan bahan-bahan kisar, masak sehingga ia terpisah daripada minyak.
4. Tambahkan kacang tanah, asam jawa, gula melaka dan air. Renuh dengan api kecil selama 20 minit, kacau setiap 5 minit untuk mengelakkan hangus.
5. Masukkan **F&N Susu Isian Sejat**, dan biarkan ia mendidih selama 10-20 minit dan terus kacau setiap 5 minit.
6. Akhirnya, laraskan dengan garam dan gula sehingga cukup rasa.
7. Nikmati kuah Kacang dengan **Nona Ketupat Wangi Haruman Pandan**.



• Jika anda lebih suka kacang rangup, memendekkan masa memasak sebanyak 10 minit.
• Untuk melengkapkan hidangan ini dengan nasi, tambahkan 500 g daging lembu atau ayam ke dalam kuah kacang.

Air Nanas Soda

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 8-9 ORANG



Bahan-Bahan:

1 tin	Nanas di dalam tin (565 g)
100 ml	F&N Krimer Manis dengan Kalsium
3 tin	F&N Aiskrim Soda
500 g	Ais
3 helai	Daun pudina
Secukupnya	Nanas, hiris (untuk hiasan)

Cara Memasak

1. Dalam pengisar, masukan hirisan nanas dan **F&N Krimer Manis dengan Kalsium**. Kisar sehingga licin dan berkrim.
2. Isikan 5 gelas dengan ketulan ais. Bahagikan adunan yang telah dikisar ke dalam gelas.
3. Isikan setiap gelas dengan **F&N Aiskrim Soda**.
4. Hiaskan dengan hirisan nanas dan daun pudina. Sedia dihidangkan.

Pizza Sate Ayam

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan: Kuah Sate

15 g / 5 tangkai	Cili kering, direndam
6 g / 1 inci	Halia, dikisar
200 g / 2 biji	Bawang merah (dikisar)
12 g / 2 ulas	Bawang putih (dikisar)
15 g / 3 batang	Serai, dikisar
100 ml	Air, dikisar
30 ml / 2 sudu besar	Minyak masak
20 g	Gula
6 g / 1 sudu kecil	Garam
300 ml	Air
250 g	Kacang Tanah, sudah di goreng
45 g / 3 sudu makan	Mentega kacang
15 g / 1 sudu makan	Gula Melaka
1 tin	F&N Susu Isian Sejat

Bahan A: Isi Sate

500 g	Isi ayam
100 g	F&N Susu Isian Sejat
12 g / 2 sudu besar	Madu
6 g / 1 sudu kecil	Garam
12 g / 2 sudu kecil	Serbuk kunyit
12 g / 2 sudu kecil	Gula
3 g / ½ sudu kecil	Serbuk pati ayam

Bahan B: Kisar sampai jadi Pes

300 g / 2 biji	Bawang merah
12 g / 2 ulas	Bawang putih
90 g	Halia
40 g / 5 batang	Serai

Bahan Hiasan

4 keping	Roti Pizza / Prata
100 g	Keju Mozzarella
50 g	Bawang merah (hiris lipis)
50 g	Timun, dadu

Cara Memasak

1. Untuk kuah sate tumis semua bahan dikisar ke dalam periuk bersama minyak masak. Sebaik sahaja pecah minyak, masukkan bahan-bahan lain, biarkan ia mendidih selama 10 minit. Biarkan ia sejuk dan sedia untuk digunakan.
2. Untuk daging sate, campurkan Bahan A dan B dalam mangkuk dan perap ayam di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 30 minit atau semalaman untuk hasil yang terbaik.
3. Panaskan sedikit minyak dalam kualiti dan tumis isi ayam sate bersama sedikit bahan perapan sehingga perang keemasan.
4. Dapatkan roti pizza atau prata, letakkan di atas dulang, kemudian masukkan kuah kacang, isi ayam sate, dan keju mozzarella. Bakar selama 10 minit atau sehingga keju cair.
5. Untuk rasa dan hiasan, taburkan hirisan nipis bawang merah dan timun potong dadu di atasnya. Hidangkan panas dan nikmati.

Serawa Durian

🕒 MASA PENYEDIAAN: 45 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

800 g	Isi durian bersama biji
3 helai	Daun pandan
200 g	Gula melaka
1 tin	F&N Susu Isian Sejat
600 ml	Air
1 sudu kecil	Garam
1 sudu besar	Gula

Cara Memasak

1. Dalam periuk, masukkan semua bahan-bahan kecuali **F&N Susu Isian Sejat**. Masak sehingga mendidih
2. Masukkan **F&N Susu Isian Sejat** dan biarkan mendidih selama 5 minit. Hidangkan dalam mangkuk dengan sedikit roti. Sedia dinikmati!

Bubur Pulut Hitam

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

500 g	Beras pulut hitam
2000 ml	Air
100 g / 1 biji	Gula melaka
250 g	Gula
375 ml	F&N Susu Isian Sejat
3 helai	Daun pandan

Cara Memasak

1. Dalam periuk, masukkan beras pulut bersama air dan rebus selama 30 minit, atau sehingga beras pulut lembut.
2. Kemudian masukkan gula melaka, gula, dan daun pandan dan masak sehingga gula larut.
3. Akhir sekali masukkan **F&N Susu Isian Sejat** dan kacau sehingga sebati.
4. Hidangkan semasa panas. Nikmati!

Ayam Percik Seri Menanti

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 1 JAM

👤 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan: Perapan Ayam

1 Ekor / 6 keping	Ayam, potong 12 / Chicken chop
100 g / 2 biji	Bawang merah (dikisar)
5 g / 1 batang	Serai (dikisar)
12 g / 4 ulas	Bawang putih (dikisar)
6 g / 1 sudu kecil	Garam
15 g / 2 inci	Halia (dikisar)

Sos Percik

7 g / 3 tangkai	Cili Kering, direndam
7 g / 1 inci	Halia, dikisar
100 g / 2 biji	Bawang Merah, dikisar
6 g / 2 sudu kecil	Bawang Putih, dikisar
40 g / 5 batang	Serai, dikisar
100 ml	Air, untuk mengisar
15 g / 1 sudu besar	Kerisik
2 g / 1 keping	Asam keping
3 g / ½ sudu kecil	Garam
50 g / 4 sudu besar	Gula Melaka
30 ml / 2 sudu besar	Minyak masak
200 g	F&N Susu Isian Sejat

Cara Memasak

1. Perap ayam bersama bahan kisar sekurang-kurangnya 1 jam di dalam peti ais.
2. Kisar semua bahan sos percik kecuali minyak masak, garam, asam keping dan gula melaka hingga menjadi pes. Masak pes bersama minyak dalam periuk sehingga pecah minyak, kemudian masukkan garam, asam keping dan gula merah. Kacau hingga sebati.
3. Masukkan ayam yang telah diperap ke dalam sos percik dan masak selama 30 minit. Tambahkan **F&N Susu Isian Sejat**, lalu masak selama 10 minit. Ketepikan sos.
4. Letakkan ayam di atas dulang pembakar dan sapukan dengan sos percik, bakar dalam ketuهار selama 15 minit.
5. Hidangkan Ayam Percik bersama sos percik. Nikmati.



Jello Kopi Susu

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 8-9 ORANG

🍳 MASA MEMASAK: 8 MINIT

🕒 MASA MENYEJUK: 5 JAM



Bahan-Bahan: Susu Gula Melaka

800 ml Air
2 tin F&N Susu Isian Sejat
400 ml Air Gula Melaka
Secukupnya Ais

Bahan-Bahan: Jeli Kopi

10 g Serbuk agar-agar
1 liter Air
30g Serbuk kopi segera
2 sudu besar F&N Krimer Manis dengan Kalsium
250 g Gula

Cara Memasak

1. Untuk jeli, masukkan semua bahan jeli kopi ke dalam periuk, kacau dan biarkan mendidih. Tuang adunan jeli kopi ke dalam bekas 9 x 5 inci, sejukkan sekurang-kurangnya 5 jam.
2. Untuk susu, satukan semua bahan susu gula melaka di dalam satu jag.
3. Potong jeli kopi menjadi kiu, tambah 3 sudu jeli ke dalam gelas. Tuangkan susu gula melaka ke dalam gelas sehingga penuh. Hidangkan segera.

Masak Lemak Daging Salai

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

45 g / 3 sudu besar Minyak masak
Gunakan semua Pes (rujuk di sebelah)
400 g Daging Salai
1 tin F&N Susu Isian Sejat
200 ml Air
18 g / 3 sudu kecil Daun kunyit (hiris halus)
2 g / 1 keping Asam keping
3 batang Cili padi, hijau
6 g / 1 sudu kecil Serbuk pati ayam

Pes Rempah

50 g / 6 inci Kunyit hidup
2 batang Cili padi
6 batang Cili merah
200 g / 4 biji Bawang merah
12 g / 2 ulas Bawang putih
80 g / 10 batang Serai
100 ml Air

Cara Memasak

1. Kisar semua pes rempah menjadi pes.
2. Panaskan periuk dengan minyak masak dan tumis bahan pes hingga naik bau. Masukkan daging salai dan tumis hingga masak.
3. Masukkan air, cili padi, dan asam keping. Biarkan ia mendidih selama 15 minit.
4. Masukkan F&N Susu Isian sejat, daun kunyit dan perasa. Biarkan ia mendidih.
5. Hidangkan segera.

Masak Lemak Ikan Masin Nanas

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

45 g / 3 sudu besar
Gunakan semua
250 ml
150 g
1 tin
150 ml
2 g / 1 keping
6 g / 1 sudu kecil
6 g / 1 sudu kecil

Minyak masak
Pes (rujuk dibawah)
Ikan Masin (direndam)
Nanas (potong dadu)
F&N Susu Isian Sejat
Air
Asam Keping
Gula
Serbuk pati ayam

Pes Rempah

25 g / 3 inci
1 batang
75 g / 2 biji
6 g / 1 ulas
40 g / 5 batang
2 batang
50 ml
Kunyit hidup
Cili merah
Bawang merah
Bawang putih
Serai
Cili padi hijau
Air

Cara Memasak

1. Kisar semua bahan pes rempah menjadi pes.
2. Panaskan periuk bersama air dan masukkan pes hingga mendidih. Masukkan ikan masin, asam keping dan nanas. Biarkan mendidih selama 5 minit.
3. Masukkan **F&N Susu Isian Sejat** dan bahan perasa. Biarkan ia mendidih.
4. Hidangkan segera.

Spaghetti Masak Lemak Itik Salai

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

30 g / 2 sudu besar
Gunakan semua
250 g
1 tin
200 ml
12 g / 2 sudu kecil
500 g
3 batang
1 ½ sudu kecil

Minyak masak
Pes (rujuk dibawah)
Itik salai
F&N Susu Isian Sejat
Air
Daun kunyit (hiris halus)
Spageti, yang sudah dimasak
Cili padi merah
Serbuk pati ayam

Pes Rempah

50 g / 6 inci
7 batang
7 batang
130 g / 3 biji
18 g / 3 ulas
40 g / 5 batang
Kunyit hidup
Cili padi merah
Cili merah
Bawang merah
Bawang putih
Serai

Cara Memasak

1. Kisar semua bahan pes rempah menjadi pes.
2. Panaskan periuk dengan minyak dan tumis pes hingga naik bau. Masukkan itik salai dan tumis hingga masak.
3. Masukkan air dan biarkan mendidih selama 5 minit.
4. Masukkan **F&N Susu Isian Sejat**, daun kunyit dan perasa. Biarkan ia mendidih, masukkan spageti yang telah dimasak dan hidangkannya.
5. Hidangkan segera.

Tempoyak Pais Patin

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan: Kering

1 ekor Ikan patin (1.5-2 kg)
100 g Asam jawa, mencuci ikan
250 g **F&N Susu Isian Sejat**
Gunakan semua Pes pais (rujuk dibawah)
250 g Tempoyak
30 g Daun Kesum
6 g / 1 sudu kecil Gula
6 g / 1 sudu kecil Garam
2 helai Daun pisang

Pes Pais

30 g / 4 inci Kunyit hidup
7 batang Cili padi merah
5 batang Cili merah
150 g / 3 biji Bawang merah
30 g / 5 batang Serai
30 g / 2 sudu besar Minyak Masak

Cara Memasak

1. Kisar semua bahan menjadi pes. Kecuali minyak masak.
2. Panaskan periuk dengan minyak masak dan tumis pes hingga naik bau. Masukkan tempoyak, daun kesum, garam, gula dan **F&N Susu Isian Sejat**.
3. Letakkan ikan patin di atas daun pisang dan sapukan pes di atas. Balut dengan aluminium foil.
4. Bakar dalam ketuhar selama 30 minit pada suhu 165c sehingga masak.
5. Keluarkan dari ketuhar dan hidangkan segera.

Rendang Tulang Rusuk

🕒 MASA PENYEDIAAN: 45 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 2 JAM

👥 SAIZ HIDANGAN: 6-7 ORANG



Bahan-Bahan:

200 ml Minyak masak
2 kg Rusuk lembu
500 g Pes rendang
200 ml Air
10 helai Daun limau purut
6 batang Serai
10 biji Buah keras
6 helai Daun kunyit
220 g Kerisik
75 g Gula Melaka
1 tin **F&N Susu Isian Sejat**
Secukup rasa Garam

Pes Rendang

200 ml Minyak Masak
100 ml Air
3 sudu besar Cili Kering (Kisar Hancur)
3 biji Bawang merah
7 biji Bawang kecil
3 inci Halia
7 batang Serai, bahagian putih sahaja
3 inci Lengkuas
3 inci Kunyit hidup

Cara Memasak

1. Dalam pengisar, masukkan semua bahan pes rendang dan kisar sehingga sebatu.
2. Panaskan minyak dalam kuali dan masukkan rusuk lembu sehingga perang keemasan.
3. Keluarkan rusuk lembu, masukkan pes rendang, dan masak sehingga pecah minyak.
4. Masukkan rusuk lembu, air, serai, dan daun limau purut, dan masak selama 1 jam 30 minit (45 minit dalam periuk tekanan).
5. Selepas daging sudah masak, masukkan gula melaka, kerisik, daun kunyit, buah keras dan **F&N Susu Isian Sejat**.
6. Kacau sehingga sebatu.
7. Sedia dihidangkan.

Masak Sayur Lodeh

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 10 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG



Bahan-Bahan:

4 biji	Cili merah (dihiris)	1 1/2 sudu kecil	Garam
6 biji	Bawang merah (dihiris)	2 sudu kecil	Gula
2 ulas	Bawang putih (dihiris)	100 g	Kek kacang soya (tempe) (dipotong menjadi "batang" 1 cm x 5 cm)
1 tangkai	Serai (dihiris)	100 g	Terung ungu panjang (dipotong menjadi "batang" 1 cm x 5 cm)
3 biji	Kemiri (cincang kasar)	1 biji	Lobak merah kecil (dipotong menjadi "batang" 1 cm X 5 cm)
1 cm	Keping pes udang (belacan)	4 biji	Kacang panjang (dipotong 5 cm panjang)
1/4 cawan (60 ml)	Minyak	200 g	Kubis (dipotong menjadi kepingan 2 cm)
2 ketul	Tauhu putih pejal, (dibelah dua)	2 ketul	Nona Ketupat (dipotong dadu)
600 ml	Air		
200 ml	F&N Susu Isian Sejat		

Cara Memasak

1. Letakkan cili, bawang merah, bawang putih, serai, kemiri dan pes udang dalam pengisar elektrik dengan 1/3 cawan (80 ml) air dan kisar halus. Ketepikan.
2. Panaskan minyak dalam kualiti dan goreng tauhu hingga berwarna perang. Angkat dan keringkan. Sejukkan dan potong kepada kiub 3 cm.
3. Tuangkan baki minyak ke dalam periuk besar dan panaskan atas api sederhana. Masak bahan kisar sehingga adunan naik bau (lebih kurang 10 minit). Tambahkan air, **F&N Susu Isian Sejat**, garam dan gula. Didihkan.
4. Masukkan tempe dan lobak merah, masak 5 minit kemudian masukkan **Nona Ketupat**, terung dan kacang panjang. Reneh 3 minit, masukkan kubis dan masak lagi 2 – 3 minit. Tambahkan perasa secukupnya.

Nasi Hujan Panas

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG



Bahan-Bahan:

540 g	Nasi Basmati
30 ml	Minyak masak
4 sudu besar	Minyak sapi
3 biji	Bawang merah kecil, dihiris
3 ulas	Bawang putih, dihiris
2.5 cm	Halia, dihiris
2 helai	Daun Pandan
135 g	F&N Susu Isian Sejat
675 ml	Air
1 sudu kecil	Serbuk pati ayam
1/2 sudu kecil	Garam
2 sudu kecil	Gula
Secukupnya	Pewarna makanan merah
Secukupnya	Pewarna makanan hijau

Rempah

1 batang	Kayu manis
1 biji	Bunga lawang
3 biji	Bunga cengkih
4 biji	Buah pelaga

Cara Memasak

1. Panaskan minyak masak dan minyak sapi dalam periuk, tumiskan rempah ratus.
2. Masukkan bawang merah kecil, bawang putih dan halia. Tumis sehingga perang keemasan. Masukkan daun pandan, nasi dan teruskan menumis.
3. Pindahkan adunan ke dalam periuk nasi. Masukkan **F&N Susu Isian Sejat**, air, serbuk pati ayam, garam dan gula. Masak adunan dalam periuk nasi.
4. Selepas nasi sudah masak, tambahkan pewarna kepada nasi.
5. Gaulkan nasi dengan perlahan untuk sebatikan warna. Sedia dinikmati!!

