

KUIH BUGIS MANDI

Kuih Bugis Mandi merupakan makanan tradisi masyarakat Bugis. Kuih ini dimasak berasaskan tepung pulut yang berintikan kelapa manis dan disirami santan pekat.

Kuih Bugis Mandi is a traditional food of the Bugis community. It is made of glutinous flour filled with sweetened coconut and poured with thick coconut milk.





LEMPER

Lemper merupakan kuih-muih tradisi dalam masyarakat Jawa. Kebiasaannya kuih lemper ini boleh dinikmati ketika musim perayaan ataupun majlis keraian. Menggunakan beras pulut, santan, garam, dan dimasukkan inti serunding. Dibungkus dengan daun pisang dengan lipatan tertentu kemudiannya dikukus atau dibakar.

Lemper is a type of cake in the Javanese community. It can be enjoyed during festive seasons or celebratory occasions. Lemper is prepared using glutinous flour, coconut milk, and salt and filled with serunding. Wrapped in banana leaves in specific folds, it is then steamed or baked.



WADAI KEPENG

Wadai kepeng atau nama lainnya gayam merupakan makanan warisan etnik Banjar yang mempunyai rasa manis dan isi tepung yang agak kenyal. Dalam bahasa Banjar, ‘wadai’ bermaksud kuih, manakala ‘kepeng’ bermaksud potongan. Ia biasanya dihidangkan ketika majlis kesyukuran. Antara ramuannya adalah santan pekat, tepung pulut, air kapur, gula merah, garam dan daun pandan.

Wadai Kepeng, also known as gayam, is a culinary heritage of the Banjar ethnic group that has a sweet taste and slightly chewy texture from the filling. In the Banjar language, wadai means cake, and kepeng means slices. It is usually served during thanksgiving gatherings. The ingredients include thick coconut milk, glutinous flour, lime water, brown sugar, salt and pandan leaves.



KOLAK CAMPUR

Kolak bererti pengat atau bubur. Kolak campur ialah pengat yang dimasukkan campuran nangka masak, ubi keladi dan sukun. Di sesetengah tempat, kolak berwarna putih kerana menggunakan gula pasir. Cara penyediaannya ialah santan dididihkan di dalam periuk. Santan perlu dijaga dengan baik supaya tidak pecah minyak. Kemudian, masukkan pisang, ubi keledek, ubi kayu, ubi keladi dan sukun, gula pasir, gula merah dan daun pandan hingga gula cair. Masukkan garam untuk menaikkan rasa lemak kolak.

Kolak means pengat or porridge. Kolak campur is a type of porridge that contains a mixture of ripe jackfruit, taro and breadfruit. In some places, kolak is white because it uses granulated sugar. Its preparation involves boiling coconut milk in a pot. Precaution should be taken to prevent the coconut milk from separating. Then, banana, sweet potato, tapioca, taro breadfruit, granulated sugar, brown sugar and pandan leaves are added until the sugar dissolves. Next, a bit of salt is added to enhance the creaminess of the kolak.



DANGAI

Dikenali juga sebagai kuih rangin atau kuih bakar kelapa. Menggunakan bahan utama seperti kelapa parut, tepung pulut, gula dan garam dan dimasak dengan kaedah bakar.

It is also known as kuih rangin or kuih bakar kelapa. The main ingredients are grated coconut, glutinous flour, sugar and salt, and cooked using baking technique.



KETIWOL

Ketiwol merupakan antara makanan tradisi masyarakat Jawa. Proses membuat ketiwol secara tradisional bermula dengan ubi kayu direndam, kemudian dijemur beberapa hari, dikeringkan dan ditumbuk dan diayak untuk mendapatkan tepungnya. Setelah itu, tepungnya dikukus dan digaul bersama kelapa parut yang dicampur gula dan garam.

Ketiwol is another type of traditional Javanese food. The traditional method of producing ketiwol begins with soaking tapioca and sun-drying it for a few days, followed by drying, pounding and sieving to obtain its flour. After that, the flour is steamed and mixed with grated coconut, sugar and salt.



KUIH BALUNG HAYAM

Kuih Balung Hayam merupakan kuih tradisional masyarakat Banjar. Bahan-bahan yang digunakan adalah tepung pulut, air pandan dan garam. Manakala intinya menggunakan inti kelapa yang dimasak bersama gula melaka. Kuih ini dimasak secara kukus.

Kuih Balung Hayam is a traditional cake of the Banjar community. The ingredients required are glutinous flour, pandan water and salt. The filling consists of coconut filling cooked with palm sugar. The cake is cooked by steaming.



KALAKATAR

Kalakatar adalah kuih tradisional masyarakat Banjar yang juga dikenali sebagai bingka kelapa. Nama Kalakatar bermaksud ‘ketika panas’ iaitu gabungan perkataan ‘kala’ bererti ketika dan ‘katar’ bermaksud panas. Menggunakan isi kelapa muda dan airnya yang digaul bersama tepung dan bahan-bahan lain kemudiannya dibakar.

Kalakatar is a traditional cake of the Banjar community and is also known as bingka kelapa. The word kalakatar means “when hot”, a combination of the word kala, meaning ‘when’ and katar, meaning ‘hot’. It uses young coconut flesh, and its water is mixed with flour and a few other ingredients before being baked.



KUIH GETAS

Kuih Getas adalah sejenis kuih tradisi yang disira dengan air gula. Ia juga dikenali sebagai kuih kemplang. Dibuat daripada tepung pulut, kelapa parut, garam dan air secukupnya untuk dijadikan doh. Bentukkan mengikut citarasa sama ada bujur atau bulat. Sira untuh kuih getas dihasilkan dengan mencampurkan gula pasir dan air sehingga gula larut dan pekat. Kemudian gaulkan kuih getas yang digoreng dengan gula sira. Menu ini boleh dimakan sebagai makanan ringan atau semasa makan petang.

Kuih Getas is a traditional cake drizzled with sugar syrup. It is also known as kuih kemplang. It is made from glutinous flour, grated coconut, salt and adequate water to form dough. It can be shaped according to preference, either oval or round. The sugar syrup is prepared by mixing granulated sugar with water until it dissolves and thickens. The fried getas are then coated with the syrup. The delicacy can be eaten as a snack or during tea time.



GETUK UBI

Getuk ubi adalah antara makanan ringan masyarakat Jawa. Ia dihasilkan menggunakan ubi kayu atau ubi jalar yang direbus sehingga lembut. Ubi ini kemudiannya akan ditumbuk atau digiling sehingga halus di dalam talam bulat atau segi empat. Ubi yang telah siap dikukus, dipotong dan dihidangkan bersama kelapa parut yang dicampur dengan sedikit gula dan garam.

Getuk ubi is one of the traditional snacks of the Javanese community. It is made of tapioca or sweet potatoes, boiled until they are soft. These are then mashed or ground until smooth on a round or square tray. Once steamed, getuk ubi is cut into pieces and served with grated coconut mixed with sugar and salt.



KUIH TUNTUMAN

Kuih Tuntuman atau Nagasari amat terkenal bagi masyarakat Jawa di Selangor. Kuih ini sesuai dimakan ketika sarapan pagi atau minum petang. Kuih ini menggunakan tepung beras, pisang dan santan yang dimasak sebelum dibungkus dengan daun pisang dan kemudiannya dikukus.

Kuih Tuntuman or Nagasari is popular among the Javanese community of Selangor. It is ideal for breakfast or evening snacks. It is made of rice flour, banana and coconut milk, which are cooked before being wrapped in banana leaves and steamed.



BUBUR KACANG HIJAU

Bubur Kacang Hijau adalah makanan pencuci mulut yang dibuat daripada kacang hijau dengan santan dan gula kabung, gula Melaka (nisan) atau gula tebu. Kacang hijau direbus sehingga empuk kemudian gula dan santan ditambahkan.

Bubur kacang hijau is a type of dessert made from green beans cooked with coconut milk and palm sugar, gula Melaka or cane sugar. The green beans are boiled until soft before sugar and coconut milk are added.





BINGKA UBI

Bingka ubi dihasilkan menggunakan ubi kayu yang disagat dan dicampur dengan gula, garam, santan pekat dan pewarna kuning. Kemudian dimasukkan ke dalam bekas acuan dan bakar sehingga masak.

Bingka ubi is prepared by grating tapioca and mixing it with sugar, salt, thick coconut milk and yellow food colouring. The mixture is then poured into a mould and baked until cooked.



BUBUR PULUT HITAM
BLACK GLUTINOUS RICE PORRIDGE

Kebiasaannya bubur ini merupakan sajian minum petang bagi masyarakat Melayu. Bubur Pulut Hitam diperbuat daripada pulut hitam, santan kelapa, nisan dan bahan-bahan lain. Untuk menyediakannya, pulut hitam dibasuh dan direbus sehingga empuk bersama sedikit garam. Santan dan nisan ditambah untuk mewujudkan rasa manis.

Usually, this porridge is served as an afternoon snack by the Malays. Bubur pulut hitam is made from black glutinous rice, coconut milk, palm sugar and a few other ingredients. To prepare it, black glutinous rice is washed and boiled until soft with a bit of salt. Coconut milk and palm sugar are added to create sweetness.



KUIH EWOL-EWOL/ ABOK-ABOK

Abok-abok merupakan kuih tradisional masyarakat Jawa di Selangor. Adunan kuih dihasilkan dari campuran biji sagu, kelapa dan ditambah gula melaka serta dibungkus dengan daun pisang. Kuih ini dimakan ketika sarapan pagi atau minum petang.

Abok-abok is a traditional Javanese cake in Selangor. It is made from a mixture of sago seeds, coconut and added palm sugar, then wrapped in banana leaves. The cake is usually eaten during breakfast or evening snacks.





LEMPENG PISANG

Lempeng pisang disediakan bermula dengan melenyek buah pisang yang sudah masak, campurkan dengan garam, gula, tepung gandum dan air secukupnya. Sapukan minyak ke atas kuali leper dan masukkan adunan pisang tersebut. Lempeng pisang enak dimakan dengan kelapa parut mengikut citarasa seseorang.

Lempeng pisang is prepared by mashing ripe bananas and mixing them with salt, sugar, wheat flour and sufficient water. Oil is then spread on a flat pan, and the banana mixture is cooked. Lempeng pisang is delicious if eaten with grated coconut, according to one's preference.



GEMBLONG

Gemblong adalah sejenis makanan tradisional masyarakat Jawa yang diperbuat daripada tepung beras, santan, air kapur sirih, kelapa parut, dan garam kemudian dibentukkan seperti bola. Adunan gemblong yang sudah dibentuk bulat akan digoreng Kini, gemblong divariasikan dengan disalut bersama-sama gula merah yang telah dicairkan.

Gemblong is a traditional food of the Javanese community made from rice flour, coconut milk, lime water, grated coconut and salt. The mixture is shaped into balls. The shaped dough is then fried. Nowadays, gemblong is coated with brown sugar for variety in flavour.



BERONCONG

Beroncong merupakan kuih tradisi yang dijadikan kudapan pada hari-hari biasa bagi masyarakat Bugis. Menggunakan bahan asas tepung gandum, kelapa parut dan gula, manakala acuannya terbentuk khas untuk membakar kuih ini. Rasanya padat, kenyal-kenyal dan sedikit manis.

Beroncong is a traditional snack enjoyed on regular days by the Bugis community. It is made from basic ingredients like wheat flour, grated coconut and sugar, while its distinct shape is formed by a special mould when baked. It has a dense, chewy texture and is a bit sweet.



SIRA UBI KELADI
SWEET TARO SYRUP

Sira ubi keladi disediakan dengan cara merebus ubi keladi sehingga empuk. Kemudian gula ditambah ke dalam periuk berisi ubi keladi dan gaul sehingga menjadi karamel atau sira. Tambahkan bersama daun pandan bagi menghasilkan bau wangi daun pandan.

Sira ubi keladi is prepared by boiling taro until soft. Then, sugar is added to the pot of boiled taro until it caramelises into syrup. Pandan leaves are added to produce an aromatic scent.





BARONGKO

Barongko merupakan kuih tradisional masyarakat Bugis yang digemari ketika bulan Ramadan. Menggunakan pisang nipah yang masak ranum, dikisar halus dan dicampurkan dengan gula, telur serta santan. Kemudiannya dibungkus dengan daun pisang dan dikukus.

Barongko is a type of traditional Bugis cake particularly enjoyed during Ramadan. It is made using ripe pisang nipah, which is finely mashed and mixed with sugar, egg and coconut milk. It is then wrapped in banana leaf and steamed.





PISANG REBUS
BOILED BANANA

Pisang rebus merupakan menu yang biasa disediakan oleh masyarakat melayu kerana pisang mudah diperolehi dari hasil tanaman di sekitar rumah. Ia biasanya dimakan bersama kelapa parut. Bahan yang diperlukan ialah pisang yang telah direbus, kelapa parut dikukus, gula, dan garam. Gaulkan kesemua bahan hingga sebati. Menu ini biasa dimakan semasa sarapan pagi atau dibawa ke ladang dan laut sebagai bekalan pada zaman dahulu.

Pisang rebus is a common dish among the Malays because bananas are readily available from plants around the house. It is usually eaten with grated coconut. The required ingredients are boiled bananas, steamed grated coconut, sugar and salt. Mix them well. It is usually eaten during breakfast or taken to the farms or sea as provisions in the past.



PULUT IKAN MASIN SANG REBUS

GLUTINOUS RICE WITH SALTED FISH

Pulut dengan ikan masin merupakan makanan tradisi masyarakat Melayu. Pulut direndam terlebih dahulu, digaul dengan garam dan dimasak seperti menanak nasi. Pulut dimakan bersama-sama kelapa parut dan ikan masin. Menu ini dihidangkan di atas daun pisang untuk menaikkan rasanya.

Pulut ikan masin is a traditional Malay dish. Glutinous rice is soaked first, mixed with salt, and cooked similarly to steaming rice. The glutinous rice is eaten together with ikan masin (salted fish). It is served on banana leavesleaf to enhance its flavour.