

SAMBAL JAWA

Sambal Jawa merupakan hidangan kegemaran masyarakat Jawa yang dihidangkan bersama nasi, nasi impit atau dengan ketupat. Kebiasaannya juga menjadi menu sampingan ketika majlis kenduri-kendara. Antara bahan utama yang perlu ada ialah suhun, ubi kentang, tauhu, fucuk dan tempe.

Sambal Jawa is a favourite dish among the Javanese community served with rice, nasi impit or ketupat. It is also served as a side dish during celebratory gatherings. Among the main ingredients are suhun, potatoes, tofu, bean curd and tempe.



AYAM MASAK LENGKUAS

Kebiasaannya menu ini dihidangkan dikalangan masyarakat Bugis menjelang Hari Raya Aidilfitri. Ia juga merupakan menu makanan tengahari. Menggunakan ayam tua atau kampung, lengkuas dan serai diparut sebagai bahan utama dan bahan-bahan lain seperti santan, kerisik, lada putih, serbuk kunyit, garam, bawang putih dan bawang merah dikisar dan ditambah ke dalam masakan.

Usually, the menu is served within the Bugis community during Aidilfitri. It is a type of lunch menu. Ayam masak lengkuas uses mature or free-rangevillage-raised chicken and grated lemongrass galangal as the primary ingredients. Other ingredients like coconut milk, toasted coconut paste, white pepper, turmeric powder, salt, garlic and shallots are ground and added to the dish.



SAMBAL TAHUN

Merupakan makanan tradisi masyarakat Jawa. Dikenali sebagai Sambal Tahun kerana masakannya tahan lama dan apabila kerap dipanaskan ia bertambah sedap. Selain dimakan bersama nasi, ia juga boleh dimakan bersama pulut dan lemang. Antara bahan yang digunakan adalah ikan bilis atau kulit lembu, bawang merah, bawang putih, halia, lengkuas muda, cili api, santan pekat, garam dan gula.

It is a traditional Javanese food. It is known as Sambal Tahun due to its ability to last long periods and its enhanced flavour when reheated. Besides being eaten with rice, it can also be enjoyed with glutinous rice and lemang. The ingredients are anchovies or beef skin, shallots, garlic, ginger, young galangal, bird's eye chilli, thick coconut milk salt and sugar.



MANDAI

Mandai merupakan makanan tradisi yang terkenal di kalangan masyarakat Banjar. Diperbuat daripada kulit cempedak yang telah diperam bersama garam untuk beberapa hari. Untuk menyediakan masakan ini kulit mandai dicuci dan digoreng bersama bawang merah, bawang putih dan cili api.

Mandai is a popular traditional dish of the Banjar community. It is made from cempedak skin marinated with salt for several days. To prepare it, mandai skin is cleaned and fried with shallots, garlic and bird's eye chillies.



IKAN KELI MASAK GETIK

Merupakan menu yang sangat popular di kalangan masyarakat Jawa. Ikan keli perlu dibakar atau disalai seketika kemudiannya dimasak bersama bahan tumbuk seperti bawang merah, cili api, belacan, ubi cekur, beserta daunnya yang diracik halus, santan dan garam.

It is a very popular dish among the Javanese community. The catfish needs to be grilled or smoked lightly before being cooked with pounded ingredients like shallots, bird's eye chillies, shrimp paste, ubi cekur with finely minced leaves, coconut milk and salt.



NASU PUTEH

Nasu puteh atau juga dikenali sebagai ayam masak putih. Masakan ini merupakan menu warisan masyarakat Bugis yang biasa dihidangkan sebagai sajian harian. Bahan utamanya ialah limau nipis, telur, bawang, halia serta serbuk lada putih dikisar dan ditambah suhun serta santan yang dimasak bersama ayam kampung.

Nasu puteh is also known as white chicken, and it is a heritage dish of the Bugis community and is usually served as a daily fare. The main ingredients consist of lime, egg, onions, ginger and ground white pepper. Suhun and coconut are also added and cooked with ayam kampung (free-rangeloosely translated as village chicken).



IWAK WADEK

Iwak wadek atau pekasam berabai adalah makanan masyarakat Jawa yang berasaskan ikan sungai yang diperam dengan garam dan disimpan untuk tahan lebih lama. Penyediaan hidangannya adalah dengan menggoreng ikan dahulu dan ditambah bersama bawang merah dan cili kering atau cili padi.

Iwak wadek or pekasam berabai is a type of Javanese dish made from river fish marinated with salt and preserved for a longer shelf life. To prepare it, the fish is first fried before being added with shallots, dried chillies or bird's eye chillies.



AYAM MASAK CEKUR

Merupakan hidangan unik masyarakat Jawa. Bahan-bahan yang digunakan adalah ayam, bawang putih, bawang merah, cili api, belacan, santan, cekur, air, asam gelugur, garam dan gula.

This is a unique dish of the Javanese community. The ingredients used are chicken, garlic, shallots, bird's eye chilli, shrimp paste, coconut milk, cekur (kaempferia), water, tamarind, salt and sugar.



MASAK ASAM BATANG KELADI

Masakan asam pedas batang keladi merupakan menu makanan tengahari yang sangat digemari oleh masyarakat Melayu. Antara bahannya adalah batang keladi yang direbus dan dibuang airnya dimasak bersama cili giling, bawang merah, asam keping, daun kesum dan belacan.

Asam pedas batang keladi (spicy and sour taro stem) is a favourite lunchtime meal among the Malays. The ingredients include boiled taro stems, which are then drained and cooked with ground chilli, shallots, tamarind slices, Vietnamese mint leaves and shrimp paste.



PUYU MASAK CUKA

Cara penyediaan makanan ini adalah ikan puyu digoreng dan kemudiannya ditumis bersama cuka, bawang merah, bawang putih, halia dan cili padi.

The preparation for this dish includes the frying of puyu fish, which will then be stir-fried along with vinegar, shallots, garlic, ginger, and bird's eye chilli.



PAIS IKAN

Resepi pais ikan menggunakan jenis ikan mengikut pilihan seperti ikan kembung, tenggiri, pari, patin dan lain-lain lagi. Daun pisang atau daun kunyit digunakan untuk membalut ikan dan disalut dengan pes asam jawa. Bahan-bahan tumbuk yang ditambah ke dalam pes seperti cili padi, bawang merah, bawang putih, kunyit, gula, garam, serai dan kelapa parut.

The recipe for pais ikan uses a choice of fish, such as Indian mackerel, narrow-barred Spanish mackerel, stingray, silver catfish and more. Banana leaves or turmeric leaves are used to wrap the fish, which are then coated with tamarind paste. Ground ingredients, like bird's eye chilli, shallots, garlic, turmeric, sugar, salt, lemongrass and grated coconut are added to the paste.