

KUIH BAKAR

Kuih Bakar juga dikenali sebagai bahulu kemboja. Merupakan makanan warisan masyarakat Melayu yang menggunakan kaedah membakar menggunakan dapur arang. Bahan-bahannya terdiri daripada tepung gandum, gula, telur, santan dan air daun pandan.

Kuih Bakar is also known as bahulu kemboja. It is a traditional Malay food prepared by baking using a charcoal stove. The ingredients include wheat flour, sugar, coconut milk and pandan water.



KETUPAT

Kebiasaannya ketupat dihidangkan ketika Hari Raya sebagai juadah istimewa tradisi orang Melayu. Menggunakan daun ketupat yang dianyam menjadi bentuk segi empat sama. Ketupat yang siap dianyam akan diisi dengan beras yang telah dicuci.
Ketupat direbus di dalam periuk selama 4 ke 5 jam dan ditoskan. Dimakan bersama menu sampingan seperti sambal kacang, rendang, kuah lodeh dan sebagainya.

Usually served during Hari Raya as a special dish of the Malay community. It is made using woven square-shaped ketupat leaves. Once the leaves are ready, they are filled with cleaned rice. The ketupat is boiled for 4 to 5 hours and then strained. It is typically eaten with side dishes like peanut sauce, rendang, lodeh gravy and more.



KETUPAT PALAS

Ketupat palas atau ketupat pulut merupakan hidangan istimewa warisan orang Melayu ketika musim perayaan. Menggunakan daun palas yang dianyam tiga segi dan diisi dengan beras pulut yang direndam dan digaul dengan santan yang telah dimasak. Ketupat yang siap dibalut biasanya dimasak secara kukus atau direbus. Dimakan bersama serunding atau rendang.

Ketupat palas or ketupat pulut is a special traditional dish of the Malay community during festive occasions. It is made using triangular-shaped woven palm leaves containing glutinous rice soaked and mixed with coconut milk. The wrapped ketupat is usually steamed or boiled and is eaten with serunding or rendang.





LONTONG

Terkenal dalam kalangan etnik Jawa. Bahan-bahan yang digunakan ialah kubis, sengkuang, lobak merah, kacang panjang, kentang, fucuk, suhun, tempe, tauhu, cili merah, serai, udang hidup, santan, garam dan serbuk kunyit. Bahan-bahan dimasak sekali dan dimakan bersama-sama nasi impit dan sambal ikan bilis atau kuah kacang.

Very popular among the Javanese community. The ingredients used are cabbage, jicama, carrots, long beans, potatoes, bean curd, glass noodles, tempe, tofu, red chilli, lemongrass, prawns, coconut milk, salt and turmeric powder. These ingredients are cooked together and eaten with nasi impit along with anchovy sambal or peanut sauce.





TAPAI PULUT
FERMENTED GLUTINOUS RICE

Tapai pulut dihidang semasa majlis keraian dan doa selamat. Menggunakan beras pulut yang direndam dan dikukus. Kemudian disejukkan ke dalam talam dan ditaburkan ragi dengan sekata kemudian dibungkus menggunakan daun getah dan dicucuk lidi. Kebiasaannya akan dimasukkan ke dalam periuk dan dibalut dengan kain dan melalui proses penapaian.

Tapai pulut is served during celebratory gatherings or prayers. It is made from glutinous rice that has been soaked and steamed. After that, it is left to cool in a tray before being sprinkled evenly with yeast and then wrapped with rubber leaves and secured with thin match-like sticks (from coconut leaves). It is usually kept in a pot, covered with cloth and left to undergo the fermentation process.



BURASAK

Sajian makanan ini merupakan sebahagian warisan di kalangan masyarakat Bugis. Kebiasaannya dimakan semasa sambutan hari raya. Antara bahan yang digunakan adalah beras wangi, santan dan daun pucuk pisang untuk pembungkusan. Bahan tersebut dikukus dahulu dan dimakan bersama-sama serunding atau rendang.

The dish is part of the culinary heritage of the Bugis community. Burasak is usually enjoyed during Hari Raya celebrations. Among the ingredients used are fragrant rice, coconut milk and young banana leaves for wrapping. The dish is steamed and then eaten with serunding or rendang.





LEMANG

Lemang merupakan makanan tradisi istimewa orang Melayu yang dihidangkan ketika Hari Raya. Lemang diperbuat daripada beras pulut dan santan yang dimasukkan ke dalam ruas buluh yang dilapik dengan daun pisang. Lemang dibakar menggunakan api sederhana selama 4 jam. Hidangan ini dimakan bersama rendang atau serunding.

Lemang is a traditional dish of the Malay community served during Hari Raya. Lemang is made from glutinous rice and coconut milk stuffed into hollow bamboo tubes lined with banana leaves. It is cooked over a moderate fire for 4 hours. The dish is eaten with rendang or serunding.





TAPAI UBI

FERMENTED TAPIOCA

Tapai ubi merupakan juadah istimewa warisan orang Melayu yang dijadikan makanan sampingan dan melalui proses penapaian. Menggunakan ubi kayu segar dan manis yang diraut kulitnya, direbus atau dikukus dan ditoskan. Apabila ubi kayu menjadi sejuk, ragi ditabur secara sekata dan dibungkus menggunakan daun pisang. Bungkusan tapai disusun ke dalam bekas bertutup rapat dan diperap selama 2 ke 3 hari. Cara penyimpanan tradisional menggunakan raga buluh yang dilapik daun pisang.

Tapai ubi is a special dish that is considered a cultural heritage of the Malay community. It is considered a side dish and is prepared through a fermentation process. Fresh, young, sweet tapioca is used. It is peeled and then boiled or steamed before being strained. When the tapioca cools down, yeast is evenly sprinkled over it and wrapped with banana leaves. The wrapped tapai is then arranged in a tightly sealed container and left to ferment for 2 to 3 days. Traditional storage method involves using bamboo baskets lined with banana leaves.



PECAL

Pecal merupakan menu kegemaran masyarakat Jawa yang sinonim dengan hidangan aneka sayuran dimakan bersama kuah pecal. Menggunakan sayuran seperti pucuk ubi, tauge, kangkung, kacang panjang dan dimakan bersama hirisan timun, sengkuang, beserta tauhu dan tempe goreng. Bahan kuah pecal pula disediakan menggunakan kacang tanah, cili kering, bawang merah kecil, bawang putih, belacan, yang digoreng seketika dengan minyak dan ditumbuk serta dicampurkan dengan gula, asam jawa dan hirisan daun cekur.

Pecal is a favourite dish of the Javanese community, which is synonymous with a variety of vegetables eaten with pecal sauce. It includes vegetables like tapioca shoots, bean sprouts, water spinach, and long beans and is eaten with sliced cucumber, jicama, tofu and fried tempe. The pecal sauce is prepared using peanuts, dried chillies, shallots, garlic, shrimp paste, briefly fried in oil, then pounded and mixed with sugar, tamarind and sliced cekur leaves.



PUNTEN

Punten merupakan makanan sarapan pagi masyarakat Jawa dan menggunakan bahan seperti beras, santan, garam dan air. Nasi ditanak bersama-sama santan, garam dan sedikit air. Setelah itu, nasi digumpal atau dibentukkan menjadi bentuk bujur dan dimakan bersama-sama sambal bilis atau sambal hijau. Bahan yang diperlukan dalam sambal hijau antaranya cili hijau yang banyak, ikan bilis (pilihan), minyak, air asam jawa, gula, dan garam.

Punten is a breakfast food of the Javanese people and uses ingredients such as rice, coconut milk, salt and water. Rice is cooked with coconut water, salt and a bit of water. The rice is then clumped into oval shapes and eaten with anchovy or green sambal. The ingredients needed to prepare green sambal include lots of green chillies, anchovies (optional), cooking oil, tamarind water, sugar and salt.





SERUNDING KELAPA

Serunding kelapa merupakan menu sampingan yang dimakan bersama hidangan lain dan terkenal di kalangan masyarakat Jawa. Kebiasaannya dimakan bersama pulut, ketupat, nasi dan juga dijadikan inti kuih. Tradisi penyediaan serunding dimulakan dengan dimasak menggunakan kelapa muda yang diparut dan digaul dengan bahan-bahan yang ditumbuk seperti cili kering, bawang putih, bawang besar, halia, lengkuas, udang kering atau ikan bilis, jintan manis dan biji ketumbar serta serai yang diketuk. Kelapa parut digaul bersama tumisan bahan kisar, serbuk kunyit atau kunyit hidup yang ditumbuk/dikisar, gula, garam, air asam jawa dan dikacau menggunakan api sederhana kecil dan dimasak dalam beberapa jam sehingga kelapa parut kering dan ringan untuk tahan lebih lama.

Serunding kelapa is a side dish eaten with other main dishes and is popular among the Javanese community. It is usually eaten with glutinous rice, ketupat, and plain rice and is also used as fillings for other cakes. The tradition of preparing serunding kelapa begins with cooking freshly grated young coconut mixed with pounded ingredients such as dried chilli, garlic, onion, ginger, galangal, dried shrimp or anchovies, dried cumin, coriander seed, and bruised lemongrass.



TAPAI PULUT BANJAR

Warna hijau tapai terhasil daripada tapisan air perahan daun cekur manis atau pucuk kato dalam bahasa Banjar. ‘Sahang’ atau lada hitam juga digunakan dalam proses membuat tapai pulut hijau dengan memasukkan beberapa biji lada hitam ke dalam air gula yang dilarutkan dengan air suam. Pulut yang telah ditanak disejukkan dahulu sebelum ragi dimasukkan. Kebiasaannya, tapai pulut hijau Banjar dibungkus menggunakan daun pokok getah atau daun keladi.

The green colour of the tapai is produced from the filtrate of squeezed cekur manis leaves or pucuk kato in the Banjar language. Sahang or black pepper is also used in the process of making tapai pulut hijau by adding some black pepper seeds into warm water dissolved with sugar. The cooked glutinous rice is cooled first before yeast is added to it. Normally, tapai pulut hijau Banjar is wrapped in rubber tree leaves or taro leaves.



LEPAT PULUT

Lepat pulut merupakan salah satu di antara makanan tradisi etnik Jawa dan disediakan semasa sambutan hari perayaan. Kaedah pembuatan adalah sama seperti proses membuat ketupat yang dibungkus menggunakan daun kelapa tetapi beza pada bentuk dan bahan. Isinya diperbuat daripada beras pulut yang telah siap direndam selama beberapa jam, kemudian dikukus sebentar. Kemudian campurkan pulut yang telah dikukus dengan kelapa muda yang siap diparut dan secubit garam mengikut sukatan masing-masing. Setelah itu, ambil janur dan jadikannya kelonsong dan letakkan pulut ke dalam kelongsong dan ikatkannya mengikut tali. Akhir sekali, rebuskan lepat pulut sehingga masak. Lepat pulut biasa dihidang bersama -sama dengan rendang atau serunding.

Lepat pulut is a traditional dish of the Javanese ethnic group and is prepared during festive celebrations. The preparation methods resemble that of ketupat which involves wrapping with coconut leaves, but differs in shape and ingredients. The filling is made from glutinous rice that has been soaked for hours before being briefly steamed. Next, the steamed glutinous rice is mixed with freshly grated young coconut and a pinch of salt according to preference. After that, take the coconut leaves and shape them into cones and then fill the cones with glutinous rice and tie them with strings. Finally, boil the lepat pulut until cooked. Lepat pulut is usually served with rendang or serunding.





REMPEYEK

Rempeyek merupakan makanan kudapan yang berasal dari masyarakat Jawa. Terdapat beberapa jenis rempeyek seperti rempeyek kacang, rempeyek ikan bilis dan rempeyek udang kering. Rempeyek dihasilkan daripada adunan tepung beras, santan, jintan, biji ketumbar, ikan bilis serta kacang yang dikisar, dan sedikit garam. Kemudian adunan tersebut digoreng menggunakan acuan khas yang telah siap direndam di dalam minyak panas supaya tidak melekat. Rempeyek lazimnya disajikan semasa perayaan, majlis perkahwinan dan kematian di samping kudapan minum petang.

Rempeyek is a type of snack originating from the Javanese community. There are a variety of rempeyek, like the peanut rempeyek, anchovy rempeyek and dried shrimp rempeyek. Rempeyek is made from a mixture of rice flour, coconut milk, cumin, coriander seeds, ground anchovies and peanuts, and a touch of salt. The mixture is then fried using a special mould that has been pre-soaked in hot oil to prevent it from sticking. Rempeyek is usually served during celebratory occasions, weddings, funeral ceremonies and as an afternoon tea snack.



RENGGINANG

Rengginang merupakan sejenis keropok tradisi yang terkenal dalam kalangan masyarakat Jawa. Kebiasaannya diperbuat daripada lebihan nasi yang tidak habis. Nasi akan dikukus dan digaul bersama perencah bawang putih yang ditumbuk bersama garam dan gula dan dikukus kembali. Kemudiannya dibentuk bulat menggunakan senduk di atas dulang dan dijemur di bawah terik matahari sebelum ianya digoreng. Sesuai dijadikan kudapan.

Rengginang is a renowned traditional cracker among the Javanese community. It is typically made from leftover rice. The rice is steamed and then blended with a mixture of crushed garlic, salt and sugar seasoning before being steamed one more time. It is then shaped into rounds using a ladle on a tray and left to dry under the hot sun prior to frying. It is suitable as a snack.



TAT BENGKULU

Sejenis kuih tradisional masyarakat Bengkulu atau Bangkahulu yang kebanyakannya bermastautin di daerah Hulu Selangor terutama di kawasan Sungai Choh. Kuih ini menggunakan inti kelapa dan berasaskan bentuk daun. Dahulunya saiz tat ini sebesar tapak tangan, tetapi kini dikecilkan untuk kesesuaian hidangan ketika minum petang.

A type of traditional cake enjoyed by the Bengkulu or Bangkahulu community, who predominantly reside in the Hulu Selangor district, especially in the Sungai Choh area. This cake features a coconut filling and is shaped like a leaf. It used to be as large as the palm, but the size has now been reduced for convenience as an afternoon snack.