



# 30 Resepi

Popular Rakyat Malaysia



# 30 RESEPI POPULAR RAKYAT MALAYSIA

Zaqist.com  
Digital Produk

## Isi Kandungan

Ayam Masak Sos Tiram .....	1
Sawi Cina Masak Sos Tiram .....	3
Sotong Masak Merah.....	5
Ikan Merah Masak Asam.....	6
Sup Telur Dengan Suhun.....	7
Asam Pedas Kelantan.....	9
Sup Bebola Daging.....	11
Telur Goreng Masam Manis.....	13
Sawi Goreng.....	14
Maggi Kuah Manchester.....	16
Nasi Minyak Lauk Kurma Daging & Acar Rampai.....	18
Ikan Masak Sambal Tumis Cili Api.....	20
Sambal Belacan Utara.....	21
Telur Masak Kicap .....	22
Sambal Telur Pecah.....	23
Sambal Ikan Bilis & Belimbing Buluh.....	25
Itik Masak Kicap Pedas .....	26
Telur Goreng Masak Tomato .....	28
Kurma Ayam Mamak.....	29
Udang Bakar Simple.....	31
Bubur Nasi Daging .....	32
Sambal Telur Mata Kerbau.....	33
Lala Masak Lemak Cili Api .....	34
Sup Daging Mamak Style .....	36
Acar Timun Keropok.....	38
Ayam Masak Kicap Halia Cina.....	40
Sosej Goreng Kicap .....	42
Air Bandung Cincau .....	43
Tofu Telur Ala Cina.....	44
Isi Ikan Goreng Masak Sweet N Sour .....	45

## **Lain-lain Koleksi Resepi dari kami**

1. Koleksi Resepi Bubur
2. Koleksi Resepi Kek
3. Koleksi Resepi Kuih Raya
4. Koleksi Resepi Kuih-muih
5. Koleksi Resepi Makanan Ringan
6. Koleksi Resepi Masakan Antarabangsa
7. Koleksi Resepi Masakan Ayam
8. Koleksi Resepi Masakan Daging
9. Koleksi Resepi Masakan Ikan
10. Koleksi Resepi Masakan Laut
11. Koleksi Resepi Masakan Telur
12. Koleksi Resepi Masakan Mee & Laksa
13. Koleksi Resepi Minuman
14. Koleksi Resepi Masakan Nasi
15. Koleksi Resepi Masakan Pencuci Mulut
16. Koleksi Resepi Masakan Puding & Agar-Agar
17. Koleksi Resepi Masakan Roti
18. Koleksi Resepi Masakan Sambal & Pencicah
19. Koleksi Resepi Masakan Sup
20. Koleksi Resepi Masakan Ulam & Sayuran

Dapatkan semuanya dari [zaqist.com](http://zaqist.com)



## Ayam Masak Sos Tiram

### Ramuan / Bahan

4-6 ketul Ayam  
Sos Tiram  
Gula  
Garam (optional)  
Bawang Merah  
Bawang Putih  
Kiub Pati Ayam  
Lada  
Bunga Lawang, Kayu Manis, Cengkih (optional)

### Cara-cara

1. Tumiskan bawang merah, bawang putih, lada yang dah dihiris ke dalam minyak panas.
2. Masukkan kiub pati ayam & rempah-rempah seperti bunga lawang, kayu manis & cengkih ke dalam tumisan. Bila dah naik bau, masukkan sos tiram.
3. Kacau hingga rata. Masukkan ayam & gaulkan.

4. Tutup kuali dengan penutup supaya ayam cepat masak & kuah terhasil daripada proses pengewapan tersebut.
5. Biarkan beberapa minit. Masukkan gula & garam secukup rasa.
6. Tutup balik kuali & biarkan sehingga ayam betul-betul masak.