



e- BUKU RESIPI





*Meraikan 140 tahun kenikmatan
dan kebaikan sejak 1883.*



F&N dengan komitmen penuhnya untuk mencapai kecemerlangan sentiasa memastikan setiap resipi diciptakan dengan produk berkualiti terbaik. Menghasilkan pengalaman menikmati jamuan yang tidak dapat dilupakan dan detik-detik memori berharga bersama orang tersayang. Cubalah pelbagai citarasa yang sentiasa segar dan unik dengan pengalaman gastronomi yang luar biasa.



Kandungan

MENU UTAMA

SUSU TIN F&N

Aloo Dum	01
Ayam Masak Merah Lasagna	02
Ayam Masak Merah Pasta	03
Ayam BBQ Pedas	04
Rendang Daging	05
Ayam Masak Bamia	06
Kari Ayam	07
Ayam Kapitan	08
Kari Ayam Nanas & Longan	09
Ayam Rendang	10
Ayam Tikka Masala	11
Ayam Vindaloo	12
Sup Cendawan Berkrim	13
Tom Yam Laut Berkrim	14
Mee Kari Laksa	15
Dalca Rampai Selera	16
Sup Labu Panggang	17
Ayam Madu	18
Kari Ikan	19
Bihun Sup Ikan	20
Gado Gado	21
Gulai Daging Utara	22
Gulai Ketam Nenas	23
Gulai Masak Lemak Cili Api	24
Gulai Pakis Petai	25
Gulai Tempoyak Ikan Patin	26
Sup Kentang Ayam Berkrim	27
Piza Hor Mok	28
Ayam Kampung Pedas	29
Kari Sotong Sumbat Mewah	30
Kebab Koobideh	31
Kurma Bebola Daging	32
Masak Lemak Ikan Tenggiri	33
Masak Lemak Pucuk Manis Labu	34
Masak Lemak Udang Nanas	35
Masak Lodeh Sayur	36
Massaman Kambing	37
Mee Jawa	38
Mee Soto Ayam	39
Kari Kambing	40
Nasi Minyak Impian F&N	41
Gulai Udang ala Padang	42
Kuah Kacang	43
Raita	44

Kerang Kerisik Raya	45
Sate Padang	46
Tom Yam Laut	47
Kari Ikan Pari dengan Bendi	48
Spagheti Thai Laksa	49
Burger Ayam Percik Pedas	50
Kari Bayam & Paneer Berkrim	51
Sate Goreng	52
Roti Paratha Berinti	53
Ayam Tandoori	54
Ayam Kari Hijau	55
Korma Sayur	56
Kari Hijau Sayuran	57
Kari Ikan Mee Kuning	58

SUSU MAGNOLIA F&N

Makaroni & Keju	59
Sup Minestrone	60
Salmon Susu Rebus	61

F&N FUN FLAVOUR

Ikan Kukus Aiskrim Soda	62
-------------------------	----

KORDIAL F&N

Ayam Goreng Rut B Pedas	63
-------------------------	----



MINUMAN

SUSU TIN F&N

Bandung Krim F&N	01
Bandung Puding F&N	02
Bandung Ais-Blended F&N	03
Soda Bandung F&N	04
Bandung Istimewa F&N	05
Teh Tarik F&N	06
Falooda	07
Jus Alpukat Kopi	08
Mocha Tarik Ais	09
Susu Kocak Jagung	10
Kopi Tarik	11
Lassi Mangga	12
Masala Chai	13
Soda Gembira	14
Lassi Pisang Istimewa	15
Katira Bersoda Istimewa	16
Susu Kurma Sinaran	17

SUSU MAGNOLIA F&N

Susu Ros Buah Pelaga	18
Koktel Eggnog	19
Coklat Ais	20
Susu Badam Kurma	21
Susu Kocak Pandan Katira	22
Thandai	23
Jus Buah-buahan	24

F&N FUN FLAVOUR

Soda Pai Epal	25
Bandung Beri Katira	26
Koktel Delima	27
Cola Berempah Pedas	28
Laici Berkilau	29
Lemon Pudina	30
Nanas Oren	31
Air Anggur Sitrus	32
Soda Gembira Koktel Buah	33
Soda Herba	34
Koktel Beri	35
Ruby Berkilau	36

KORDIAL F&N

Bandung 3 Lapis	37
Soda Anggur	38
Bandung Sirap Jeli	39
Soda Ros	40
Rut B Asam	41



PENCUCI MULUT

SUSU TIN F&N

Bubur Cha Cha	01
Lempeng Pisang Kelapa Berkaramel	02
Biskut Karamel	03
Puding Cendol	04
Gula - Gula Kelapa	05
Jeli Kristal	06
Aiskrim Durian	07
Kolak Ubi	08
Khulfi Mangga	09
Martabak	10
Biskut Serunding Daging	11
Kek Lobak Merah dan Sos Coklat	12
Puding Lapis Pandan	13
Manisan Bijan Hitam & Kacang	14
Pengat Pisang Warisan	15
Sago Payasam	16
Puding Suji Berempah Wangi	17

SUSU MAGNOLIA F&N

Kek Epal & Beri	18
Kek Keju Bakar	19
Halwa Lobak Merah	20
Kuih Ladoo Kelapa	21
Ka Meetha	22
Mufin Halia	23
Kuih Coklat Raya	24
Kheer	25
Roti Biji Popi Limau	26
Burfi Susu	27
Mochi Susu	28
Semiya Payasam	29



F&N FUN FLAVOUR

Kek Cawan Oren	30
----------------	----

KORDIAL F&N

Buko Ros	31
Kek Mousse Anggur	32
Puding Oren Karamel	33
Cheeskut Ros	34





ALOO DUM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🍲 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-5 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Krimer Sejat F&N
1 sudu kecil	Jintan putih
3 sudu besar	Minyak
4 biji	Kentang, potong dadu
1 cawan	Air
1 sudu kecil	Serbuk Garam Masala (pilihan)
¼ cawan	Daun ketumbar, dicincang (pilihan)
Secukup rasa	Garam
Secukup rasa	Gula

PES KARI

2 sudu kecil	Serbuk kari
2 ulas	Bawang putih
½ batang	Halia
1 biji	Bawang merah
2 biji	Cili merah kering
2 sudu besar	Air

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan periuk dengan api sederhana dan masukkan minyak, tumiskan jintan putih sehingga naik bau.
2. Seterusnya masukkan pes kari. Masak sehingga pecah minyak. Kemudian masukkan kentang.
3. Tuangkan separuh tin **Krimer Sejat F&N** dan air ke dalam periuk dan kacau. Apabila mendidih, tutup dengan penutup dan tukar api ke rendah. Biarkan ia masak selama 15-20 minit.
4. Apabila kentang sudah menjadi lembut, masukkan separuh lagi **Krimer Sejat F&N** dan daun ketumbar.
5. Akhir sekali, tambahkan garam, gula dan serbuk Garam Masala sehingga secukup rasa.
6. Hidangkan Aloo Dum dengan dosai atau nasi biryani.



MENU UTAMA





AYAM MASAK MERAH LASAGNA

MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

MASA MEMASAK: 1 JAM

SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN - A

200 g **Krimer Sejat F&N**
 1 kg Isi ayam, dipotong dadu
 2 sudu besar Serbuk kunyit
 ½ sudu besar Garam

BAHAN-BAHAN - B (DIKISARKAN)

3 biji Bawang kuning
 5 biji Bawang merah
 5 ulas Bawang putih
 2 cm Halia
 4 sudu besar Boh cili

BAHAN-BAHAN - C

150 g **Krimer Sejat F&N**
 2 biji Bunga lawang
 1 batang Kayu manis
 3 biji Bawang kuning, dihiris
 5 sudu besar Sos cili
 5 sudu besar Sos tomato
 100 g Air
 3 biji Tomato, dipotong 4
 Secukup rasa Garam & gula
 1 kotak Lapisan lasagna
 1 pek Hirisan keju Mozzarella

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan Bahan A dalam mangkuk dan perap isi ayam selama 3 jam di dalam peti sejuk. Gorengkan isi ayam sehingga perang keemasan dan ketepikan.
2. Panaskan sedikit minyak di dalam periuk lain. Tumis bunga lawang dan kayu manis sehingga wangi kemudian masukkan hirisan bawang kuning dan tumis sehingga lembut.
3. Masukkan Bahan B, sos cili dan sos tomato. Tumis sehingga pecah minyak.
4. Masukkan isi ayam kemudian diikuti dengan air dan tomato. Gaul rata dan biar ia mendidih.
5. Masukkan **Krimer Sejat F&N** dan masak sehingga kuah menjadi pekat. Masukkan garam dan gula secukup rasa dan ketepikan.
6. Dalam bekas kaserol, letakkan lapisan lasagna diikuti dengan ayam masak merah kemudian taburkan keju. Ulangi proses yang sama untuk 3-4 lapisan.
7. Bakarkan lasagna di dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 25 minit. Hidangkan semasa panas apabila keju masih cair.



AYAM MASAK MERAH PASTA

MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

MASA MEMASAK: 20 MINIT

SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN - A

200 g **Krimer Sejat F&N**
 1 kg Isi ayam, dipotong dadu
 2 sudu besar Serbuk kunyit
 ½ sudu besar Garam

BAHAN-BAHAN - B (DIKISARKAN)

3 biji Bawang kuning
 5 biji Bawang merah
 5 ulas Bawang putih
 2 cm Halia
 4 sudu besar Boh cili

BAHAN-BAHAN - C

150 g **Krimer Sejat F&N**
 2 biji Bunga lawang
 1 batang Kayu manis
 3 biji Bawang kuning, dihiris
 5 sudu besar Sos cili
 5 sudu besar Sos tomato
 100 g Air
 3 biji Tomato, dipotong 4
 Secukup rasa Garam & gula
 325 g Pasta spiral
 1 batang Daun bawang, dicincang halus

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan Bahan A dalam mangkuk dan perap isi ayam selama 3 jam di dalam peti sejuk. Gorengkan isi ayam sehingga perang keemasan dan ketepikan.
2. Panaskan sedikit minyak di dalam periuk lain. Tumis bunga lawang dan kayu manis sehingga wangi kemudian masukkan hirisan bawang kuning dan tumis sehingga lembut.
3. Masukkan Bahan B, sos cili dan sos tomato. Tumis sehingga pecah minyak.
4. Masukkan isi ayam diikuti dengan air dan tomato. Gaul rata dan biar ia mendidih.
5. Masukkan **Krimer Sejat F&N** dan masak sehingga kuah menjadi pekat. Masukkan pasta, kacau sehingga sebat. Masukkan garam, gula secukup rasa dan daun bawang. Hidangkan segera.





AYAM BBQ PEDAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

100 ml **Susu Isian Sejat F&N**
 2 ketul Peha ayam (dibuang tulang)
 1 sudu kecil Garam
 ½ sudu kecil Serbuk Kunyit

BAHAN DIKISAR

5 biji Cili kering (direndam)
 2 biji Cili merah
 5 biji Bawang merah
 2 ulas Bawang putih
 4 biji Buah keras
 2 sudu besar Jus asam jawa
 1 sudu besar Gula Melaka
 3 sudu besar Minyak masak
 Sedikit Daun selasih

CARA PENYEDIAAN

1. Perapkan daging ayam dengan garam dan serbuk kunyit. Sapukan sedikit minyak ke atas daging ayam dan panggang selama 10-15 minit sehingga masak. Ketepikan sebentar.
2. Untuk kuah, panaskan 3 sudu besar minyak masak dan tumiskan bahan-bahan dikisar sehingga wangi. Tambahkan jus asam jawa dan gula Melaka. Kacau dan reneh 1 minit dengan api kecil sebelum menambah **Susu Isian Sejat F&N**.
3. Setelah kuah mula mendidih, padamkan api. Tuangkan kuah pedas ke atas ayam panggang dan taburkan sedikit daun selasih ke atasnya. Sedia dinikmati!



RENDANG DAGING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 35 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM 10 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin **Susu Isian Sejat F&N**
 5 biji **Nona Lemang**
 1 kg Daging
 25 g Serbuk Rendang
 150 ml Minyak Masak
 4 sudu besar Kerisik
 2 sudu kecil Pes asam jawa
 4 helai Daun Limau Purut
 2 helai Daun Kunyit, potong jalur nipis
 2 sudu kecil Garam
 2 sudu besar Gula

BAHAN REMPAH

6 biji Bawang Merah Besar
 8 ulas Bawang putih
 2 inci Kunyit
 2 inci Halia
 2 inci Lengkuas
 6 batang Serai
 200 g Cili Boh
 4 tbsp Minyak

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua rempah-ratus dan jadikan pes.
2. Panaskan periuk saiz sederhana, tumis bahan pes sehingga wangi dan naik minyak selama lebih kurang 15 minit. Masukkan serbuk rendang dan masak 2 minit.
3. Masukkan daging, masak 30 minit dengan api kecil sehingga daging betul-betul empuk dan kering.
4. Masukkan kerisik, daun limau purut, daun kunyit, garam, gula dan pes asam jawa. Masak 2 minit.
5. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan masak lagi selama 15 minit sehingga kuah memekat dan kering.
6. Taburkan daun kunyit, hidangkan rendang daging dengan **Nona Lemang**.





AYAM MASAK BAMIA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

- 1 tin **Krimer Sejat F&N**
- 1 ekor Ayam
- 3 sudu kecil Serbuk kari daging
- 2 biji Bunga cengkih
- 1 batang Kayu manis
- 2 biji Buah pelaga
- 2 kuntum Bunga lawang
- 1 tin Puri tomato kecil
- ½ cawan Minyak masak
- Secukup rasa Garam

BAHAN DIKISAR

- 3 ulas Bawang putih
- 3 biji Bawang kuning
- 2 biji Bawang merah
- 1 cm Halia

CARA PENYEDIAAN

1. Cucikan ayam dan potong kecil.
2. Panaskan minyak dalam periuk. Masukkan bunga cengkih, buah pelaga dan bunga lawang. Goreng sehingga naik wangi. Tambahkan bahan dikisar dan tumis sehingga keperangan.
3. Tambahkan daging ayam dan gaul.
4. Tambahkan **Krimer Sejat F&N**, puri tomato dan garam.
5. Reneh dengan api kecil sehingga kuah pekat. Apabila ayam sudah masak, angkat dari api dan sedia dihidang.



KARI AYAM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- ½ tin **Susu Isiant Sejat F&N**
- 1/2 ekor Ayam, dipotong kepingan
- 100 ml Minyak masak
- 2 sudu besar Serbuk kari
- 1 sudu besar Serbuk cili
- 1 tangkai Daun kari
- 500 ml Air
- 3 biji Kentang, dibuang kulit, kiubkan
- 1 sudu kecil Garam

REMPAH BASAH

- 3 biji Bawang Besar
- 4 ulas Bawang Putih
- 2 inci Halia

REMPAH KERING

- 1 batang Kayu manis
- 2 biji Bunga cengkih
- 3 biji Buah pelaga

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar rempah basah sehingga menjadi pes.
2. Panaskan periuk dengan minyak masak, masukkan rempah kering dan rempah basah. Masak sehingga aromatik.
3. Masukkan kari, serbuk cili dan daun kari. Masak selama 2 minit.
4. Masukkan kentang dan ayam, gaul dan masak selama 3 minit.
5. Masukkan **Susu Isiant Sejat F&N**, air dan garam.
6. Masak selama 10-15 minit atau sehingga kentang jadi lembut.
7. Hidangkan segera.





AYAM KAPITAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

100 ml	Krimer Sejat F&N	1 cm	Belacan
10 biji	Cili kering (dipotong kecil)	4 sudu besar	Minyak masak
2 biji	Cili merah (dihiris)	600 g	Daging ayam (dipotong dadu)
8 biji	Bawang merah (dihiris)	1 sudu kecil	Garam
3 ulas	Bawang putih (dihiris)	2 sudu kecil	Gula
2 cm	Halia (dihiris)	½ cawan	Air
2 cm	Lengkuas (dihiris)	3 keping	Daun limau purut
1 cm	Kunyit (dihiris)	1 sudu besar	Jus limau
2 tangkai	Serai (dihiris)		
2 biji	Kemiri (dicincang)		

CARA PENYEDIAAN

1. Rendam cili kering dalam air suam sehingga lembut. Kisarkan bersama bahan-bahan dihiris. Masukkan 100 ml air dan kisar.
2. Panaskan kuah dan masak bahan kisar dan kemiri dengan api kecil sehingga naik wangi.
3. Masukkan ayam dan masak dalam pes selama 10 minit. Masukkan garam, gula, air dan **Krimer Sejat F&N**. Didihkan dan reneh selama 15 – 20 minit dengan api sederhana sehingga ayam sudah masak.
4. Masukkan daun limau purut dan air limau nipis, reneh lagi 2 minit dan tutupkan api.



KARI AYAM NANAS & LONGAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Krimer Sejat F&N	2 ulas	Bawang putih, dikisar
1 tin	Susu Isian Sejat F&N	½ inci	Halia, dikisar
1 keping	Isi dada ayam, dipotong	2 sudu besar	Pes cili
1 keping	Isi peha ayam, dipotong	3 sudu besar	Serbuk kari ayam
3 sb	Minyak masak	½ biji	Nanas, dikupas kulit dan dipotong ketulan
2 biji	Bawang besar merah, dikisar	1 sudu besar	Longan
		1 sudu besar	Sos ikan
		1 tangkai	Daun ketumbar

CARA PENYEDIAAN

1. Perapkan daging ayam dengan **Krimer Sejat F&N** dan sejukkan selama 2 jam kemudian toskan.
2. Panaskan minyak masak di dalam periuk dan tumiskan bahan-bahan yang telah dikisar.
3. Masukkan pes cili dan serbuk kari ayam dan gaulkan sehingga pecah minyak.
4. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** ke dalam periuk.
5. Apabila ia mulai mendidih, masukkan isi dada dan peha ayam dan gaulkan.
6. Sejurus ayam masak, masukkan ketulan nenas dan jus longan. Masak selama 5 minit, lagi kemudian perasakan dengan sos ikan.
7. Masukkan buah longan dan taburkan daun ketumbar ke dalam kari sebelum hidangkan.





AYAM RENDANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

400 ml	Krimer Sejat F&N	600 g	Daging ayam (dibuang kulit, dipotong dadu)
15 biji	Cili kering (dipotong)	2 sudu besar	Kerisik
10 biji	Bawang merah (dihiris)	1 keping	Daun kunyit (dihiris)
4 ulas	Bawang putih (dihiris)	2 keping	Daun limau purut (dikoyak)
2 cm	Halia (dihiris)	1½ sudu kecil	Garam
2 cm	Lengkuas (dihiris)	2 sudu kecil	Gula
2 cm	Kunyit (dihiris)	1 keping	Asam
2 tangkai	Serai (dihiris)		
5 biji	Cili padi		
4 sudu besar	Minyak masak		
200 ml	Air		

CARA PENYEDIAAN

1. Rendam cili kering dalam air suam sehingga lembut. Kisarkan bersama bahan-bahan dihiris. Masukkan 100 ml air dan kisar.
2. Panaskan minyak dalam kuali besar dan goreng pes dengan api sederhana selama 10 minit. Masukkan **Krimer Sejat F&N** dan air. Didihkan dan reneh selama 5 minit sebelum memasukkan ayam. Kacau sekali-sekala, sehingga ayam masak.
3. Masukkan kerisik, daun kunyit, daun limau purut, perasa dan asam keping. Masak lagi 10 – 15 minit dengan api perlahan sehingga kuah pekat. Masukkan perasa secukup rasa.



AYAM TIKKA MASALA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 60 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN - PERAPAN

1 cawan	Susu Isian Sejat F&N
500 g	Isi ayam (bahagian dada atau bahagian kaki, dibuang kulit dan tulang dan dipotong kiub)
5 sudu besar	Jus lemon
1 sudu besar	Rempah garam masala
2 sudu besar	Serbuk cili
2 sudu kecil	Serbuk lada hitam kasar
2 sudu kecil	Serbuk jintan putih
Secukup rasa	Garam dan gula

KUAH

⅓ cawan	Susu Isian Sejat F&N
2 cm	Halia segar (dicincang halus)
5 ulas	Bawang putih (dicincang halus)
1 biji	Cili hijau (dicincang halus)
1 sudu besar	Pes tomato
¼ cawan	Air rebusan ayam (stock ayam)
¼ hirisan	Daun ketumbar segar
1 sudu besar	Minyak sapi

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan 1 cawan **Susu Isian Sejat F&N** dengan jus lemon dan kacaukan sehingga likat. Kemudian masukkan garam masala, serbuk cili, lada hitam, jintan putih, garam dan gula.
2. Perapkan ayam yang telah dipotong bersama campuran tadi selama 40 minit.
3. Masukkan ayam yang telah diperap ke dalam oven yang telah dipanaskan pada suhu 190°C dan panggangkan selama 10 minit (anda juga boleh grill kan ayam diatas bara arang atau diatas kuali leper dengan sedikit minyak). Pastikan ayam hanya separa masak.
4. Sediakan kuahnya di dalam kuali yang berlainan. Cairkan minyak sapi dan tumiskan halia, bawang putih, cili hijau dan pes tomato, tumiskan sehingga harum.
5. Tambahkan ⅓ cawan **Susu Isian Sejat F&N** dan air rebusan ayam. Biarkan ia mereneh seketika dan masukkan ayam tadi, didihkan sehingga likat dan matikan api.
6. Hiaskan dengan daun ketumbar dan hidangkan bersama nasi.





AYAM VINDALOO

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

125 ml	Krimer Sejat F&N	1 sudu kecil	Gula perang
3 biji	Buah pelaga	100 ml	Minyak masak
2 sudu kecil	Biji jintan manis	2 biji	Bawang kuning besar (dihiris)
1 sudu kecil	Lada hitam	2 cm	Halia (dihiris)
1 sudu kecil	Biji sawi hitam	8 ulas	Bawang putih (dihiris)
½ sudu kecil	Biji halba	1 sudu besar	Serbuk ketumbar
5 sudu besar	Arak putih atau cuka putih	½ sudu kecil	Serbuk kunyit
1¼ sudu kecil	Garam	700 g	Dada ayam (dibuang kulit, dipotong kecil)
1 sudu kecil	Serbuk cili	300 g	Ubi kentang (dipotong kecil)
½ sudu kecil	Serbuk kayu manis	100 ml	Sos tomato

CARA PENYEDIAAN

1. Keluarkan biji hitam kecil dari buah pelaga dan buang cangkerang berwarna terang. Letakkan biji buah pelaga, jintan manis, biji lada, sawi hitam dan halba dalam kualiti kecil dan goreng dengan api perlahan sehingga wangi dan garing – kira-kira 3 minit. Sejukkan sedikit dan kisar menjadi serbuk halus dalam pengisar elektrik. Pindahkan ke dalam mangkuk kecil dan tambahkan cuka, garam, serbuk cili, kayu manis kisar dan gula perang.
2. Panaskan minyak dalam kualiti dengan api sederhana. Goreng bawang sehingga perang. Keringkan bawang goreng di atas kertas dapur. Sejukkan sedikit, masukkan ke dalam pengisar elektrik dengan 3 - 4 sudu besar air dan pukul hingga pes halus. Kacau ini ke dalam adunan rempah/cuka. Ini adalah pes vindaloo.
3. Letakkan halia, bawang putih dan 3 sudu besar air dalam pengisar elektrik dan kisar halus. Panaskan 4 sudu besar minyak yang digunakan untuk menggoreng bawang besar dan masak bancuhan halia/bawang putih sehingga mula keperangan. Masukkan ketumbar dan kunyit yang telah dikisar. Selepas beberapa saat, masukkan ayam dan kentang. Masak selama 10 minit, kacau campuran dengan kerap untuk mengelakkan pembakaran.
4. Masukkan pes vindaloo yang telah disediakan, sos tomato dan **Krimer Sejat F&N**. Tutup periuk, kecilkan api dan reneh 20 – 30 minit atau sehingga kentang empuk dan sos pekat.



SUP CENDAWAN BERKRIM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Susu Isian Sejat F&N
3 sudu besar	Mentega
1 biji	Bawang Holland, dicincang
2 ulas	Bawang putih, dicincang
½ sudu teh	Daun thyme kering
4 cawan	Cendawan butang, dihiris
1 liter	Stok ayam
¾ sudu teh	Garam
½ sudu teh	Serbuk lada hitam

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam periuk, cairkan mentega dengan api sederhana kemudian tumiskan bawang holland, bawang putih dan daun thyme sehingga wangi.
2. Masukkan cendawan butang dan masak selama 5 minit. Masukkan stok ayam dan masak sampai mendidih.
3. Masukkan garam dan lada. Didihkan dan kacau selama 10 minit.
4. Keluarkan dari api dan kisarkan sup cendawan sehingga halus dengan pengisar.
5. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan tuang balik ke periuk masak sehingga mendidih. Keluar dari api.
6. Hidangkan dengan segera.





TOM YAM LAUT BERKRIM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🍲 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 3 ORANG

BAHAN-BAHAN - PERASA

¼ cawan **Susu Isian Sejat F&N**
 500 ml Air
 1 sudu besar Pes manis cili thai
 2 sudu besar Sos ikan
 2 sudu besar Jus limau

BAHAN KERING

15 g Lengkuas
 2-3 helai Daun limau purut
 20 g / 1 batang Serai
 5 g / 1 biji Cili padi
 5 g / 1 batang Akar ketumbar
 120 g Cendawan

BAHAN SEGAR

120 g Udang

CARA PENYEDIAAN

1. Didihkan Air di dalam periuk sederhana, masukkan semua bahan kering.
2. Reneh selama 10 minit.
3. Masukkan semua bahan perasa, Masukkan udang dan masak selama 3 minit.
4. Akhir sekali, masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan kacau.
5. Sedia untuk dihidang.



MEE KARI LAKSA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🍲 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

2 tin **Susu Isian Sejat F&N**
 600 g Mee Kuning
 2 batang Serai, bahagian putih sahaja, hancur
 400 ml Air
 3 sudu besar Serbuk kari daging
 1 sudu besar Serbuk ketumbar
 5 tangkai Daun Keseum

BAHAN REMPAH

5 biji Bawang Merah
 2 ulas Bawang Putih
 2 inci Lengkuas
 1 inci Kunyit segar
 1 inci Halia
 8 biji Cili kering
 1 sudu besar Belacan, dibakar
 2 sudu besar Minyak masak

BAHAN HIASAN

500 g Ayam, dipotong keping
 300 g Udang
 8 keping Tauhu goreng
 4 biji Telur, direbus dan potong setengah
 150 g Tauge, direbus
 4 batang Kacang panjang, dipotong keping dan direbus

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua bahan rempah menjadi pes.
2. Tumis pes di dalam periuk dengan api sederhana. Masukkan Serbuk kari daging, serbuk ketumbar dan serai. Masak selama 3 minit.
3. Masukkan air dan ayam. Panaskan sehingga mendidih, dan biarkan ia reneh selama 20 minit. Masukkan udang dan tauhu, masak selama 5 minit.
4. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** dan didihkan. Setelah dididih, keluarkan dari api.
5. Masukkan laksa kari dalam mangkuk, mulakan dengan mi kuning, ayam masak, udang, tauhu, setengah biji telur, tauge dan kacang panjang.
6. Isikan kuah kari ke dalam mangkuk, dan hidangkan.





DALCA RAMPAI SELERA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 3-4 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 ml	Krimer Sejat F&N	2 sudu besar	Pes kari pedas
300 g	Ayam (dipotong kecil)	2 sudu besar	Jus limau nipis (satukan dengan krimer untuk membuat dadih)
60 g	Kacang dhall (direbus hingga ¾ masak)	1 biji	Cili hijau (dihiris nipis)
3 ulas	Bawang merah	1 biji	Tomato (dipotong kiub baji)
2 ulas	Bawang putih (dikisar halus)	½ biji	Lobak merah (dipotong memanjang)
3 sm	Halia	1 biji	Ubi kentang (dipotong dadu)
		150 g	Brokoli (dipotong kecil)
		secukup rasa	Garam dan serbuk lada hitam
			Minyak masak rendah kolestrol

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak dan tumis bahan kisar hingga garing. Masukkan pes kari pedas dan goreng rata. Masukkan ayam dan biar garing.
2. Masukkan kacang dhall, semua jenis sayur dan goreng hingga lembut.
3. Masukkan dadih dan sedikit air jika perlu. Biar mendidih. Tambahkan garam dan lada hitam.



SUP LABU PANGGANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 45 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Susu Isian Sejat F&N	1 Liter	Air
500 g	Labu, potong kepingan	1 helai	Daun salam
2 sudu besar	Minyak masak	½ sudu teh	Serbuk cayenne
1 sudu besar	Mentega	½ sudu teh	Daun thyme kering
1 biji	Bawang holland, dicincang	¼ sudu teh	Garam
2 ulas	Bawang putih	1 sudu teh	Gula
3 sudu besar	Serbuk stok ayam	½ sudu teh	Serbuk lada hitam

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ketuhar 200C, lapiskan labu dengan minyak masak. Panggang labu selama 20-35 minit. Cucuk garpu untuk memastikan kelembutan, kalau mudah dicucuk, dikeluarkan dari ketuhar, dan ketepikan.
2. Sediakan periuk, panas dengan api sederhana, masukkan mentega dan tumis bawang kuning, bawang putih sehingga aromatik. Masukkan air, labu panggang, serbuk ayam, daun salam, serbuk cayenne, lada hitam, garam dan gula. Didihkan, dan biarkan mendidih selama 5 minit.
3. Keluarkan daun salam dan kisar sup di dalam pengisar sehingga rata.
4. Masukkan kembali ke dalam periuk, Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** dan daun thyme, didihkan dan siap dihidang.





AYAM MADU

MASA PENYEDIAAN: 45 MINIT

MASA MEMASAK: 30 MINIT

SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

120 ml **Krimer Sejat F&N**
 1 ekor Ayam (dipotong 10 ketul)
 2 kiub Stok ayam
 60 ml Minyak masak
 Secukup rasa Garam dan serbuk kunyit
 Secukup rasa Garam dan gula

BAHAN KUAH

3 sudu besar Puri tomato
 3 sudu kecil Madu
 3 sudu kecil Pes cili
 3 sudu kecil Sos cili
 3 sudu kecil Sos tiram

BAHAN DIKISAR HALUS

1 biji Bawang kuning
 10 biji Bawang merah
 1 cm Kunyit segar
 3 cm Halia
 5 ulas Bawang putih

HIASAN

Bawang besar yang dihiris halus, lobak merah parut dan tangkai pasli.

CARA PENYEDIAAN

1. Salutkan daging ayam dengan garam dan serbuk kunyit. Biarkan perap selama 30 minit.
2. Panaskan sedikit minyak dan goreng kepingan ayam sehingga garing.
3. Dalam kuali lain, panaskan 60ml minyak dan tumis bahan kisar hingga naik wangi.
4. Masukkan bahan kuaah yang telah disatukan dan kacau sehingga semuanya masak dan naik wangi.
5. Tambahkan **Krimer Sejat F&N** dan biarkan mendidih. Kemudian masukkan ayam, diikuti dengan gula dan garam.
6. Teruskan mengacau sehingga sebati. Angkat dari api dan hidangkan.



KARI IKAN

MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

MASA MEMASAK: 30 MINIT

SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 4 keping Ikan tenggiri kepingan
 6 batang Bendi
 3 biji Tomato, potong suku
 6 sudu besar Minyak masak

BAHAN REMPAH

1 biji Bawang besar, dihiris
 5 ulas Bawang putih, dicincang
 1 inci Halia, dihiris
 1 sudu kecil Campuran rempah halba

PES (CAMPUR SAMPAI GABUNG)

60 g Serbuk kari ikan
 30 g Serbuk cili
 2 keping Asam keping
 2 tangkai Daun kari
 1.5 sudu kecil Garam
 1 sudu kecil Gula
 600 ml Air

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan periuk dengan api sederhana, masukkan minyak masak dan rempah, tumis sehingga wangi. Masukkan pes, masak selama 3 minit.
2. Masukkan ikan, bendi dan tomato. Didihkan selama 5 minit.
3. Masukkan **Susu Isi Sejat F&N** dan didihkan.
4. Hidangkan segera.





BIHUN SUP IKAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

150 g Susu Isian Sejat F&N
 1 g Serbuk lada putih
 10 g Gula pasir
 15 g Garam
 5 hidangan Bihun, dimasak
 1 sudu besar / hidangan Daun bawang
 1 sudu teh / hidangan Bawang goreng

IKAN GORENG

300 g Ikan kepingan
 100 g Tepung ubi kayu
 Secukup rasa Garam dan serbuk lada putih

SUP

2 biji Kiub stok Ikan bilis
 2 Liter Air
 140 g Tomato, dipotong suku
 60 g Sawi acar, dicincang
 20 g Halia, dipotong keping
 10 g Buah plum acar, dihancurkan

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk menyediakan ikan goreng, perapkan ikan dengan garam dan serbuk lada. Lapiskan kepingan ikan dengan tepung ubi kayu dan goreng sehingga kekuningan. Ketepikan.
2. Untuk menyediakan sup, medidihkan air. Masukkan semua bahan sup, dan mendidihkan selama 15 minit.
3. Masukkan serbuk lada, garam dan gula.
4. Keluarkan dari api dan gaulkan dengan **Susu Isian Sejat F&N**.
5. Untuk menghidangkan, masukkan bihun, sup dan ikan goreng ke dalam setiap mangkuk. Hiaskan dengan sedikit daun bawang dan bawang goreng.



GADO GADO

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin **Krimer Sejat F&N**
 100 g Kacang tanah, hancur kasar
 2 keping Daun limau purut
 500 ml Air
 120 g Gula Melaka
 2 sudu besar Kicap manis
 1 sudu teh Pes Asam
 2 sudu teh Garam
 4 sudu besar Minyak masak

BAHAN REMPAH

4 keping Chili merah
 6 ulas Bawang putih
 ¼ sudu teh Belacan, dibakar

ULAM-ULAM

4 biji **Nona Ketupat**, dipotong kiub
 100 g Tempeh, potong keping dan goreng
 2 keping Tau kwa, goreng dan dipotong kub
 100 g Kangkung, rebus
 30 g Tauge, direbus
 ½ biji Kubis, direbus
 ½ batang Timun, dipotong kub
 Keropok udang

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan semua rempah, panaskan periuk degan minyak. Tumiskan rempah sehingga wangi.
2. Masukkan kacang dan daun limau purut. Kacau.
3. Masukkan air, **Krimer Sejat F&N**, gula melaka, kicap manis, pes asam dan garam. Biarkan mendidih selama 30 minit.
4. Keluarkan dari api, dan ketepikan.
5. Susunkan ulam-ulam dan **Nona Ketupat** di pinggan, tuangkan sos secukupnya di atas ulam-ulam. Akhirnya, hidangkan dengan keropok udang.





GULAI DAGING UTARA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 2 JAM 🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 1.5 L Air
 1 kg Daging
 2 sudu besar Minyak sapi
 4 sudu besar Minyak masak
 2 sudu besar Kerisik
 1 biji Kentang, potong kasar
 250 g Rebung, dihiris
 50 g Gula Melaka
 Secukup rasa Garam

PES REMPAH

1 biji Bawang merah
 12 ulas Bawang putih
 4 inci Halia
 3 sudu besar Cili Boh

REMPAH AROMATIK

4 batang Daun kari
 2 batang Kulit kayu manis
 3 biji Bunga lawang
 4 biji Buah pelaga
 1 sudu kecil Lada hitam

SERBUK REMPAH

25 g/2.5 sudu besar Serbuk kari daging
 20 g / 2 sudu besar Serbuk cili
 5 g/ 1 sudu kecil Serbuk jintan manis
 5 g/ 1 sudu kecil Serbuk jintan putih
 5 g/ 1 sudu kecil Serbuk biji ketumbar

CARA PENYEDIAAN

1. Rebuskan daging bersama air dalam periuk, kecilkan api sehingga mendidih dan biarkan masak selama 1 jam 30 minit. Tapiskan daging, simpankan stok daging.
2. Panaskan kualiti, masukkan minyak sapi dan minyak masak. Tumiskan rempah aromatik, kemudian masukkan semua bahan-bahan kisar. Tumiskan sehingga pes pecah minyak. Masukkan campuran serbuk rempah, tumis selama 2 minit.
3. Masukkan kentang, rebung, daging yang ditapis dan stok daging. Biarkan masak selama 3 minit dan masukkan kerisik, gula Melaka dan garam.
4. Akhir sekali, masukkan **Susu Isian Sejat F&N**, masak selama 3-5 minit sehingga menjadi pekat.
5. Tutupkan api, hiaskan dengan hirisan cili hijau. Sedia dihidang!



GULAI KETAM NENAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin **Susu Isian Sejat F&N**
 3 ekor Ketam bunga
 250 g Nanas (dipotong dadu)
 2 batang Serai (ditumbuk)
 1 helai Daun kunyit
 2 keping Asam keping
 300 g Air
 2 ½ sudu kecil Garam

BAHAN DIKISAR

7 biji Bawang kecil
 2 ulas Bawang putih
 2 batang Cili merah besar
 5 batang Cili padi
 1 ½ inci Kunyit segar
 50 g Nanas

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan semua bahan kecuali garam, gula, dan **Susu Isian Sejat F&N** ke dalam periuk.
2. Masak sehingga mendidih. Perlahankan api dan reneh sehingga ketam masak.
3. Masukkan garam. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N**, masak sehingga mendidih.
4. Sedia dihidang!





GULAI MASAK LEMAK CILI API

🕒 MASA PENYEDIAAN: 40 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

250 g **Susu Isian Sejat F&N**
 8 biji Cili padi (ditumbuk)
 1 inci Kunyit segar (dihiris)
 2 tangkai Serai (ditumbuk)
 1 biji Asam keping
 500 ml Air
 2 biji Kentang (dipotong dadu)
 1 ½ sudu kecil Garam
 1 biji Daun kunyit (disimpul)

PERAPAN AYAM

1 kg Ayam (potong kecil)
 1 sudu kecil Garam
 1 sudu besar Serbuk kunyit

CARA PENYEDIAAN

1. Perap ayam dengan garam dan kunyit selama 30 minit.
2. Satukan semua bahan kecuali ayam, garam, daun kunyit dan **Susu Isian Sejat F&N** dalam periuk.
3. Didihkan, masukkan ayam. Reneh selama 20 minit atau sehingga ayam masak. Perasakan dengan garam.
4. Masukkan daun kunyit dan **Susu Isian Sejat F&N**, masak sehingga mendidih.
5. Setelah mendidih, tutup api. Sedia untuk dihidang.



GULAI PAKIS PETAI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 ml **Susu Isian Sejat F&N**
 150 g Pucuk paku (pucuk lembut sahaja)
 200 g Udang (dibuang kulit)
 20 biji Petai
 1 sudu kecil Garam
 1 sudu kecil Gula
 1 sudu kecil Perasa ikan bilis
 3 sudu besar Jus limau nipis
 100 ml Air

BAHAN KISAR

10 biji Cili kering (direndam)
 10 biji Bawang merah
 ½ biji Kunyit segar
 ½ biji Pes udang

CARA PENYEDIAAN

1. Tumis bahan kisar dengan 3 sudu besar minyak sehingga naik wangi, kemudian masukkan udang dan tumis hingga udang sudah masak.
2. Masukkan air dan **Susu Isian Sejat F&N**. Setelah mendidih, masukkan petai dan pucuk paku. Masak sehingga pucuk paku empuk, masukkan bahan perasa dan padamkan api.





GULAI TEMPOYAK IKAN PATIN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 g **Susu Isian Sejat F&N**
 1 kg Ikan patin (ditanggalkan tulang)
 6 sudu besar Tempoyak
 2 tangkai Daun kesum
 1 tangkai Bunga kantan (dipotong dadu)
 1 keping Asam keping
 1 ½ sudu kecil Garam
 3 sudu kecil Gula
 600 ml Air

BAHAN DIKISAR

5 batang Cili merah
 5 batang Cili Padi
 2 inci Kunyit segar

CARA PENYEDIAAN

1. Gabungkan semua bahan dikisar dan air dalam periuk. Didihkan.
2. Tambahkan bahan-bahan yang lain kecuali garam, gula dan **Susu Isian Sejat F&N**.
3. Reneh selama 15 minit atau sehingga ikan patin sudah masak. Perasakan dengan garam dan gula.
4. Tambahkan **Susu Isian Sejat F&N**. Setelah ia mendidih, padamkan api dan sedia untuk dihidang!



SUP KENTANG AYAM BERKRIM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 cawan Susu Isian Sejat F&N	1 biji Kentang, potong dadu
3 sudu besar Mentega	1 batang Lobak, cincang
1 biji Bawang kuning, dicincang	2 helai Daun salam
2 ulas Bawang putin, dicincang	1 cawan Ayam, dicincang
½ sudu teh Daun herba Campuran	1 Liter Stok ayam
1.5 sudu besar Tepung	¾ sudu teh Garam
1 batang Saderi, potong dadu	½ sudu teh Serbuk lada hitam

CARA PENYEDIAAN

1. Sediakan periuk, cairkan mentega dengan api sederhana kemudian tumis bawang, saderi, bawang putih, dan daun herba campuran sehingga harum.
2. Masukkan kentang, lobak, daun salam, dan stok ayam. Masak sehingga mendidihkan.
3. Masukkan garam dan lada. Didihkan selama 10 minit sambil dikacau, sampai kentang menjadi lembut.
4. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** dan masak sehingga mendidih. Keluar dari api.
5. Hidangkan dengan segera.





PIZA HOR MOK

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Susu Isian Sejat F&N	1 sudu kecil	Pes cili	½ cawan	Daun selasih, dihiris halus
2 keping	Isi ikan dory, dipotong	1 sudu kecil	Serbuk ketumbar	4 batang	Cili merah, dihiris halus
1 biji	Bawang besar merah	1 sudu kecil	Serbuk jantan manis	½ cawan	Daun selasih
3 ulas	Bawang putih	3 biji	Telur	1 keping	Daun pisang
1 inci	Kunyit hidup	1 sudu besar	Tepung beras	6 keping	Daun kadok
1 inci	Halia	½ sudu besar	Gula melaka	4 keping	Roti naan segera
2 batang	Serai	1 sudu besar	Sos ikan	2 cawan	Parutan keju mozzarella
¼ inci	Lengkuas	6 daun	Limau perut, dihiris halus	4 batang	Cili padi, dihiris halus

CARA PENYEDIAAN

- Masukkan separuh isi ikan ke dalam mesin pengisar, bersama dengan bawang, bawang putih, kunyit hidup, halia, serai, lengkuas, pes cili, serbuk ketumbar, serbuk jantan manis, telur, tepung beras, **Susu Isian Sejat F&N**, gula melaka dan sos ikan. Kisar sehingga menjadi pes.
- Susunkan separuh lagi isi ikan ke dalam mangkuk.
- Taburkan hirisan daun limau perut, daun selasih, dan cili merah ke atasnya.
- Tuangkan bahan-bahan yang telah dikisar dan gaulkannya bersama.
- Lapikkan sekeping daun pisang ke atas 2 bekas tahan panas dan susunkan daun kadok di atasnya.
- Tuangkan kesemua bancuhan Hor Mok ke dalam bekas yang telah dilapik tadi.
- Kukuskan Hor Mok selama 15 minit sehingga ia mengembang dan masak kemudian keluarkan dari pengukus.
- Letakkan roti naan ke atas tin pembakar.
- Sendukkan 2 seduk besar Hor Mok ke atas roti naan dan sapukan rata-rata.
- Taburkan parutan keju mozzarella ke atasnya dan kemudian sendukkan ketulan kecil Hor Mok dan susunkan di atas roti naan.
- Dalam ketuhar yang sudah dipanaskan dengan suhu 190°C, bakarkan piza selama 8-10 minit, sehingga keju cair.
- Keluarkan piza dari ketuhar, taburkan hirisan cili padi dan daun selasih ke atasnya.
- Hidangkan ketika panas.



AYAM KAMPUNG PEDAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Krimer Sejat F&N	3 ulas	Bawang putih
1 ekor	Ayam kampung	3 biji	Bawang kuning besar
100 ml	Minyak masak	3 biji	Bawang merah
5 sudu kecil	Sos cili	10 biji	Cili kering
2 sudu kecil	Sos tomato	Secukup rasa	Garam
250 ml	Air		
2 keping	Kulit asam jawa		

CARA PENYEDIAAN

- Potong dan bersihkan ayam. Masak bersama **Krimer Sejat F&N**, kulit asam jawa dan air sehingga kuah pekat.
- Dalam kuah lain, panaskan minyak dan tumis bahan kisar hingga naik wangi dan pecah minyak.
- Masukkan sos cili dan tomato dan gaul rata. Kemudian masukkan ayam dan gaul hingga ayam disalut rata. Biarkan mendidih. Masukkan garam.
- Bila ayam masak, angkat dan hidangkan.





KARI SOTONG SUMBAT MEWAH

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN - KARI

¼ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 3 biji Bawang merah (dikisar halus)
 1 biji Bawang putih (dikisar halus)
 1 batang Serai (dikisar halus)
 2 cm Halia (dikisar halus)
 2 cm Lengkuas (dikisar halus)
 3 sudu Besar Cili boh (dikisar halus)
 12 ekor Sotong sumbat, 3-4 inci
 6 sudu Besar Serbuk kari ikan (A)
 2 sudu kecil Air asam jawa (A)
 1 biji Bawang merah, dihiris (A)
 2 biji Kentang, dipotong dadu (A)
 300 ml Air
 ½ Cawan Minyak Masak

INTI SOTONG SUMBAT

12 pcs Sotong, 3-4 inci
 3 keping Tauhu, dicincang halus
 1 biji Telur
 1 biji Cili merah, dicincang halus
 2 biji Bawang kecil, dicincang halus
 1 sudu kecil Serbuk lada hitam
 1 sudu kecil Garam
 ½ sudu kecil Serbuk stok ayam
 2 sudu besar Minyak masak



Untuk sotong kekal kenyal, alihkan sotong dari kari setelah masak / bertukar menjadi putih sepenuhnya.

CARA PENYEDIAAN - INTI

1. Panaskan minyak di dalam kuali, gorengkan tauhu sehingga kuning keemasan.
2. Kemudian keluarkan tauhu, masukkan bawang, cili dan tumis sehingga wangi.
3. Seterusnya masukkan telur, tauhu, bahan perasa dan gaul sebati.
4. Padamkan api dan biarkan ia sejuk seketika.
5. Masukkan inti ke dalam sotong dan kemaskan menggunakan lidi kecil.

CARA PENYEDIAAN - KARI

1. Panaskan minyak dengan api yang sederhana dan tumiskan bahan kisar sehingga garing.
2. Kemudian, masukkan bahan A dan gaul sehingga sebati. Selepas itu tambahkan air dan **Susu Isian Sejat F&N**.
3. Apabila kari menjadi pekat dan beraroma, masukkan sotong sumbat dan biarkan ia masak seketika.
4. Hidangkan Kari Sotong bersama nasi.



KEBAB KOOBIDEH

🕒 MASA PENYEDIAAN: 45 MINIT + SEMALAMAN 🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN - KARI

100 g **Susu Isian Sejat F&N**
 800 g Daging ayam / kambing yang dicincang
 1 biji Bawang merah, diparut
 5 ulas Bawang putih, pes
 4 cm Halia, pes
 ¼ sudu kecil Serbuk kunyit
 1 sudu kecil Serbuk paprik atau cili
 1-2 sudu besar Minyak masak
 2 sudu besar Jus limau

SOS KEBAB

100 g **Susu Isian Sejat F&N**
 2 sudu besar Jus limau
 2 sudu besar Mayonaise
 3 ulas Bawang putih, dicincang halus

CARA PENYEDIAAN - KEBAB

1. Campurkan semua ramuan kebab ke dalam mangkuk adunan, kemudian perapkan di dalam peti sejuk semalaman.
2. Ambil segenggam daging kemudian kepalkan di batang serai.
3. Dengan api yang sederhana, renjiskan sedikit minyak ke atas kuali pemanggang dan panggang kebab sehingga masak.
4. Hidangkan bersama nasi.

CARA PENYEDIAAN - SOS KEBAB

1. Campurkan semua bahan sos ke dalam satu mangkuk dan kacau sebati.
2. Sos sedia untuk dihidangkan bersama Kebab Koobideh.



Jika daging terlalu lembut untuk dikepal, campurkan 100g serbuk roti.





KURMA BEBOLA DAGING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 2 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin **Krimer Sejat F&N**
 3 ulas Bawang merah (dihiris nipis)
 3 ulas Bawang putih (dihiris nipis)
 4 cm Halia (dihiris nipis)
 3 sudu besar Serbuk kurma
 1 biji Limau nipis (ambil jusnya)
 200 ml Stok ayam
 2 biji Ubi kentang (dibuang kulitnya dan dibelah 4)
 Secukup rasa Garam
 Minyak untuk menumis

PERGEDEL

1 biji Ubi kentang (direbus dan dikisar)
 1 ulas Bawang putih
 2 ulas Bawang merah
 100 g Daging kisar
 1 tangkai Daun bawang (dipotong halus)
 Secukup rasa Garam
 Campurkan semua bahan dan bentukkan menjadi bebola saiz sederhana. Goreng hingga kekuningan.

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak dan tumis bahan hiris hingga wangi. Masukkan serbuk kurma dan kacau hingga garing.
2. Masukkan jus limau, stok dan **Krimer Sejat F&N** dan biar didih. Masukkan ubi kentang dan biar hingga ubi kentang lembut.
3. Apabila mendidih, masukkan pergedel yang telah digoreng.
4. Perasakan dengan garam.



MASAK LEMAK IKAN TENGGIRI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 4 keping Kepingan ikan tenggiri
 4 batang Kacang panjang, potong kecil
 2 keping Asam keping
 1 sudu kecil Garam
 600 ml Air

BAHAN REMPAH

3 batang Cili merah
 2 biji Cili padi
 1 inci Halia
 1 inci Kunyit segar
 5 biji Bawang kecil
 2 ulas Bawang putih

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan semua bahan rempah menjadi pes.
2. Panaskan kuali atas api sederhana, masukkan pes sehingga mendidih. Masukkan ikan tenggiri, asam keping, garam dan air. Masak selama 5 minit.
3. Masukkan kacang panjang, biarkan masak selamama 5 minit.
4. Akhirnya, masukkan **Susu Isian Sejat F&N**. Biarkan mendidih seketika dan matikan api. Sedia untuk dihidang.





MASAK LEMAK PUCUK MANIS LABU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- | | |
|----------------|---|
| 1 tin | Susu Isian Sejat F&N |
| 100 g | Sayur manis |
| 100 g | Labu, kulit dikupas dan potong kiub |
| 1 biji | Cili padi, dicincang |
| 3 biji | Bawang kecil, dihiris |
| 3 sudu besar | Ikan bilis, kupas separuh dan dihancurkan |
| ½ kiub | Kiub stok ikan bilis |
| 200 ml | Air |
| 2 sudu besar | Minyak masak |
| 1/2 sudu kecil | Garam |
| ½ sudu kecil | Gula |

CARA PENYEDIAAN

1. Sediakan periuk dengan api sederhana, masukkan minyak. Tumiskan ikan bilis, bawang kecil, dan cili padi sehingga harum. Masukkan air, kiub stok ikan bilis dan labu. Biarkan Didihkan dan renehkan selepas mendidih.
2. Setelah labu sudah lembut, masukkan sayur manis dan masukkan garam dan gula.
3. Akhir sekali, Masukkan **Susu Isian Sejat F&N**. Biarkan mendidih seketika dan matikan api. Sedia untuk dihidang.



MASAK LEMAK UDANG NANAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- | | |
|--------------|---------------------------------|
| ½ tin | Susu Isian Sejat F&N |
| 500 g | Udang |
| ½ pcs | Nanas, dipotong keping |
| 2 sudu besar | Minyak masak |
| 600 ml | Air |
| 1 batang | Serai, dihancur |
| 1 helai | Daun kuyit |
| 1 sudu kecil | Perasa stok ayam |
| ½ sudu kecil | Garam |
| 1 sudu kecil | Gula |

BAHAN REMPAH

- | | |
|----------|--------------|
| 1 batang | Cili merah |
| 2 biji | Cili padi |
| 3 ulas | Bawang putih |
| 1 inci | Kunyit segar |

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar bahan rempah menjadi pes.
2. Tumiskan rempah dengan minyak masak selama 2 minit. Masukkan air, serai, daun kunyit dan biarkan mendidih.
3. Masukkan nanas, perasa stok ayam, garam, gula dan biarkan mendidih selama 5 minit.
4. Masukkan udang dan biarkan masak selama 5 minit.
5. Akhirnya, masukkan **Susu Isian Sejat F&N**. Biarkan mendidih seketika dan matikan api. Sedia untuk dihidang.





MASAK LODEH SAYUR

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 10 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 ml	Susu Isian Sejat F&N	100 g	Kek kacang soya (tempe) (dipotong menjadi "batang" 1 cm x 5 cm)
2 ketul	Nona Ketupat (dipotong dadu)	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)
¼ cawan (60 ml)	Minyak	200 g	Kubis (dipotong menjadi kepingan 2 cm)
2 ketul	Tauhu putih pejal, (dibelah dua)		
600 ml	Air	DIHIRIS	
1 ½ sudu kecil	Garam	4 biji	Cili merah (dihiris)
2 sudu kecil	Gula	6 biji	Bawang merah (dihiris)
		2 ulas	Bawang putih (dihiris)
		1 tangkai	Serai (dihiris)

CARA PENYEDIAAN

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, **Susu Isian Sejat F&N**, 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 secukup rasa.



MASSAMAN KAMBING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Krimer Sejat F&N	3 sudu besar	Pes kari massaman
1 tin	Susu Isian Sejat F&N	2 biji	Kentang, dipotong empat
1 kg	Daging kambing, dipotong sebesar ½ inci	3 sudu besar	Kacang gajus
4 cawan	Air	2 sudu besar	Sos ikan
2 batang	Kulit kayu manis	2 sudu besar	Gula melaka
12 biji	Buah pelaga	2 biji	Bawang besar, dipotong 4
3 sudu besar	Minyak masak	3 sudu besar	Kacang gajus, digoreng dan dicincang kasar

CARA PENYEDIAAN

1. Perapkan daging kambing dengan **Krimer Sejat F&N** dan sejukkan untuk 2 jam. Kemudian toskan.
2. Rebuskan kambing di dalam air dengan kulit kayu manis dan buah pelaga selama satu jam atau sehingga empuk.
3. Panaskan minyak masak di dalam periuk dan pijarkan kulit kayu manis dan buah pelaga.
4. Tumiskan pes kari massaman sehingga pecah minyak.
5. Masukkan kambing serta air rebusannya. Kemudian, masukkan kentang dan kacang gajus. Didih sehingga kentang empuk.
6. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N**.
7. Perasakan dengan sos ikan dan gula melaka. Akhir sekali, masukkan bawang dan masak selama 1 minit.
8. Taburkan kacang gajus goreng sebelum dihidangkan.





MEE JAWA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Susu Isian Sejat F&N
500 g	Mee kuning
1 kg	Udang
3 sudu besar	Minyak masak
2 Liter	Air
500 g	Keledek, dikukus, dan dihancurkan
50 g	Gula Perang
2 sudu besar	Tepung jagung
1 sudu kecil	Garam
1 sudu besar	Gula

BAHAN REMPAH

½ cawan	Minyak masak
3 batang	Serai
5 biji	Bawang kecil
4 ulas	Bawang putih
2 inci	Halia
2 inci	Lengkuas
4 biji	Cili merah

BAHAN HIASAN

¼ cawan / hidangan	Tauge, direbus
2 sudu besar / hidangan	Bawang goreng
1 biji / hidangan	Telur rebus, (dipotong setengah)
¼ keping / hidangan	Tauhu, (digoreng potong keping)
2 biji / hidangan	Limau, potong biji

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua bahan rempah menjadi pes.
2. Untuk menyediakan stok udang. Kupas kulit udang, goreng kulit dan daging udang dengan minyak masak sehingga wangi. Keluarkan daging udang, Masukkan air dan biarkan mendidih selama 30 minit. Tapiskan stok dan ketepikan.
3. Untuk menyediakan sos untuk mee jawa. Dalam periuk, tumiskan rempah sehingga wangi atau sedikit pecah dari minyak. Masukkan stok udang, keledek, tepung jagung, garam dan gula, dan didihkan.
4. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan didihkan.
5. Sediakan mee jawa dengan memasukkan mi kuning, dan sos ke dalam mangkuk. Akhir sekali hidangkan dengan semua bahan hiasan.



MEE SOTO AYAM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 40 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Susu Isian Sejat F&N
400g	Bihun, direbus
2 sudu besar	Minyak masak
½ ekor	Ayam, dipotong ketulan
1 batang	Serai, dipotong keping
300ml	Air
Secukupnya	Gula pasir
Secukupnya	Garam

BAHAN REMPAH

1 sudu teh	Serbuk ketumbar
1 sudu teh	Serbuk jintan putih
4 biji	Bawang kecil
3 ulas	Bawang putih
1 sudu besar	Serbuk kunyit
2 inci	Lengkuas
2 inci	Halia
2 sudu besar	Minyak masak

BAHAN HIASAN

¼ cawan / hidangan	Tauge, direbus
2 sb / hidangan	Bawang goreng
1 biji / hidangan	Telur rebus, potong setengah
2 sb / hidangan	Daun bawang
2 biji / hidangan	Limau, dipotong baji

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua bahan rempah menjadi pes.
2. Dalam periuk, masukkan pes rempah dan minyak, tumis dengan api sederhana sehingga aromatik.
3. Masukkan ayam, air, serai, garam, dan gula. Didihkan dan rennehkan selama 20 minit.
4. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N**, didihkan dan keluar dari api.
5. Untuk sediakan soto ayam, tambahkan segenggam bihun ke dalam mangkuk, masukkan sup panas dan ayam dan semua bahan hiasan.





KARI KAMBING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍲 MASA MEMASAK: 90 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Susu Isian Sejat F&N
500 g	Daging kambing, potong dadu
800 ml	Air
4 sudu besar	Minyak masak
1 sudu besar	Pes halia
1 sudu besar	Pes bawang putih
300 g	Tomato, potong kube
30 g	Serbuk kari daging
20 g	Serbuk cili
2 biji	Kentang, potong kube
1 sudu kecil	Garam

BAHAN REMPAH

1 biji	Bawang merah, dicincang
2 inci	Kayu manis
2 biji	Cengkih
2 biji	Buah pelaga
1 tangkai	Daun kari

CARA PENYEDIAAN

1. Masak daging dan air degan periuk tekanan. Masak selama 30 minit. Ketepikan dan simpan stok daging.
2. Dalam periuk lain, masukkan minyak dan rempah, tumis sehingga wangi. Masukkan pes halia dan bawang putih, masak sehingga minyak berpisah dari pes. Masukkan serbuk kari dan cili, gaul rata.
3. Masukkan tomato, biarkan masak selama 3 minit. Masukkan daging kambing, stok, garam dan kentang. Biarkan mendidih selama 30 minit, masukkan air jika diperlukan.
4. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan masak sehingga mendidih.
3. Hidangkan segera.



NASI MINYAK IMPIAN F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍲 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN - NASI

½ tin	Susu Isian Sejat F&N
2 cawan	Beras basmati
4 cawan	Air
1 sudu kecil	Garam
1 sudu kecil	Serbuk lada hitam
1 sudu kecil	Serbuk stok ayam
2 helai	Daun pandan

BAHAN REMPAH

1 batang	Kayu manis
2 kuntum	Bunga lawang
5 biji	Buah pelaga
3 ulas	Bawang putih
1 cm	Halia, dihiris
½ sudu kecil	Serbuk kunyit
50 g	Kismis
50 g	Kacang gajus

CARA PENYEDIAAN

1. Campur semua bahan-bahan nasi ke dalam periuk dan biarkan ia masak seperti biasa.
2. Dengan api sederhana, masukkan bahan-bahan A ke dalam kualiti dan tumis seketika. Kemudian, masukkan bahan-bahan B dan sambung menumis rempah-ratus sehingga naik bau. Padamkan api dan ketepikan.
3. Setelah nasi masak, masukkan bahan-bahan rempah yang telah ditumis dan kacau nasi sehingga sebati. Kemudian, biarkan ia masak seketika.
4. Nikmati Nasi Minyak Impian dengan kebab.





GULAI UDANG ALA PADANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 45 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

¾ cawan	Susu Isian Sejat F&N	5 biji	Cili padi (dikisar)
600 g	Udang besar (dibersihkan)	5 ulas	Bawang putih (dikisar)
2 batang	Serai (dititik)	1 sudu besar	Belacan (dibakar dan dikisar)
2 cm	Lengkuas (dititik)	4 helai	Daun limau purut (dikoyak)
2 inci	Kunyit hidup (dikisar)	2 keping	Asam keping
5 sudu besar	Cili giling (cili kering yang telah direbus dan dikisar)	2 cawan	Air
		3 sudu besar	Minyak masak
		Secukup rasa	Garam dan gula

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan sedikit minyak di dalam kualiti dan tumiskan cili giling sehingga pecah minyak.
2. Masukkan kunyit hidup, cili padi, bawang merah, bawang putih dan belacan yang telah dikisar dan tumiskan lagi sehingga harum. Masukkan air, asam keping, serai, lengkuas dan daun limau purut dan rebuskan sehingga mendidih.
3. Setelah mendidih masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan rebuskan lagi sehingga menjadi sedikit likat.
4. Masukkan garam, gula dan udang. Rebuskan selama 5 minit atau sehingga udang masak dan sedia untuk dihidangkan.



Resipi ini juga sesuai disediakan menggunakan ayam.



KUAH KACANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 40 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN - KUAH KACANG

1 tin	Krimer Sejat F&N	4 inci	Serai
4 biji	Nona Ketupat Wangi Haruman Pandan (potong kiub)	1 inci	Halia
400 g	Kacang Tanah,	100g	Gula Melaka
15 keping	Cili Kering (direndam 1 jam degan air)	100ml	Asam Jawa
2 ulas	Kisar	300ml	Air
4 biji	Bawang Besar	60 ml	Minyak Masak
		Secukup	Gula
		Secukup	Garam

CARA PENYEDIAAN

1. Panggang kacang tanah, menggelupas kulit dan dihancurkan.
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. Reneh dengan api kecil selama 20 minit, kacau setiap 5 minit untuk mengelakkan hangus
5. Masukkan **Krimer Sejat F&N**, dan biarkan ia mendidih selama 10-20 minit dan terus kacau setiap 5 minit.
6. Akhirnya, laraskan dengan garam dan gula sehingga secukup rasa.
7. Nikmati kuah Kacang dengan **Nona Ketupat Wangi Haruman Pandan**.



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





RAITA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-5 ORANG

BAHAN-BAHAN - A

- 1 biji Timun besar (dibuang biji, dipotong dadu)
- 1 biji Tomato besar (dibuang biji, dipotong dadu)
- 1 batang Lobak merah (dicincang)
- 1 sudu kecil Pes halia

CAMPURAN YOGURT - B

- 250 g **Susu Isian Sejat F&N**
- 6-8 biji Limau (jus sahaja)
- ½ sudu kecil Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Basuh dan potong semua sayuran dalam bahan A, masukkan ke dalam mangkuk.
2. Pada mangkuk adunan yang berasingan, campurkan **Susu Isian Sejat F&N** dengan bahan B sehingga pekat.
3. Tuangkan bahan B ke atas bahan A dan gaul rata. Simpan di dalam peti sejuk selama 2 jam atau semalaman.
4. Hidangkan sejuk.



KERANG KERISIK RAYA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 30 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

- 150 ml **Susu Isian Sejat F&N**
- 350 g Kerang rebus
- 125 ml Minyak masak
- 3 sudu kecil Jus asam jawa
- 3 helai Daun limau purut
- Secukup rasa Garam dan gula

REMPAH CAMPUR

- ¼ sudu kecil Teh serbuk adas
- 1 sudu kecil Biji ketumbar
- ¼ sudu kecil Serbuk jintan manis
- 1 sudu kecil Belacan

DIKISAR HALUS

- 4 sudu kecil Kerisik (kelapa parut goreng kering)
- 3 sudu kecil Pes cili
- 5 ulas Bawang putih
- 8 biji Bawang merah
- 1 cm Kunyit segar
- 1 cm Halia
- 1 cm Lengkuas
- 2 tangkai Serai

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak dan tumis bahan kisar hingga naik wangi.
2. Masukkan rempah campur dan teruskan menumis.
3. Tuangkan air asam jawa dan masukkan daun limau purut dan kacang.
4. Masukkan kerang, **Susu Isian Sejat F&N** dan gaul rata.
5. Masukkan garam dan gula secukup rasa.
6. Masak hingga kuah pekat. Angkat dari api dan hidangkan.





SATE PADANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 45 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 20 BATANG

BAHAN-BAHAN

4 biji **Nona Ketupat**, potong kiub
 400 g Daging lembu, potong keping
 2 sudu besar Bawang goreng
 5 keping Keropok udang

BAHAN REMPAH

4 batang Cili merah
 5 biji Bawang merah
 10 ulas Bawang putih
 3 sudu teh Serbuk ketumbar
 2 sudu teh Serbuk jintan putih
 2 sudu teh Serbuk kunyit
 2 sudu teh Garam
 2 sudu teh Serbuk lada putih
 2 sudu besar Gula

BAHAN - A

100ml **Krimer Sejat F&N**
 2 batang Serai
 4 cm Halia
 4 cm Lengkuas
 3 helai Daun kunyit
 4 keping Daun limau purut
 500ml Air
 20g Tepung beras

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan semua bahan rempah, perapkan daging dengan rempah selama 2 jam.
2. Masukkan semua bahan A kecuali **Krimer Sejat F&N** dan tepung beras. Masak selama 45 minit, dan keluarkan dari api.
3. Tapiskan, buang rempah-rempah. ketepikan sup dan daging.
4. Didihkan sup dengan **Krimer Sejat F&N**, tambahkan tepung beras dan kacau sehingga sebati dan pekat.
5. Gorengkan daging dengan sedikit minyak, sampai kuning keemasan.
6. Cucuk daging dengan lidi satay.
7. Taburkan sos di atas sate, letakkan bawang goreng dan keropok udang. Hidangkan dengan **Nona Ketupat**.



Menampilkan **NONA**



TOM YAM LAUT

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 10 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 5 cawan Air
 2 sudu besar Pes tom yam
 3 batang Serai, diketuk
 2 inci Lengkuas, diketuk
 1½ sudu besar Sos ikan
 5 keping Daun limau perut
 8 biji Cili padi, diketuk

1 ekor Ketam dibersihkan & dipotong setengah
 5 ekor Udang, dibersihkan
 1 cawan Isi ikan, dihiris
 8 biji Tomato ceri
 2 tangkai Daun ketumbar, dihiris sepanjang 1 inci
 3 sudu besar Jus limau nipis

CARA PENYEDIAAN

1. Rebuskan air di dalam periuk. Masukkan pes tom yam, serai, dan lengkuas dan didihkan.
2. Masukkan sos ikan, daun limau perut dan cili padi.
3. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** dan renehkan selama 5 minit.
4. Masukkan ketam, udang, ikan dan tomato. Rebus sehingga makanan laut masak sepenuhnya.
5. Padamkan api dan tuangkan jus limau ke dalam tom yam.
6. Taburkan daun ketumbar ke atas tom yam sebelum menghidang.





KARI IKAN PARI DENGAN BENDI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 30 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

80 ml	Susu Isian Sejat F&N	½ sudu kecil	Rempah ikan*
5 biji	Bawang merah (dihiris)	1 tangkai	Daun kari
4 ulas	Bawang putih (dihiris)	1 biji	Terung bulat (dipotong baji)
1 cm	Halia (dihiris)	2 biji	Tomato kecil (dipotong baji)
3 sudu besar	Serbuk kari ikan	400 - 500 g	Ikan pari** (dipotong ketulan 5 cm)
1 sudu besar	Serbuk cili	6 - 8 biji	Bendi (dipotong kecil)
1 sudu besar	Pes asam jawa	1 biji	Cili hijau (dibelah panjang)
500 ml	Air	Secukup rasa	Garam
4 sudu besar	Minyak masak		

* Gabungan biji sawi, adas, jintan manis dan halba.

** Juga disebut sebagai pari atau ikan pari.

CARA PENYEDIAAN

1. Letakkan bawang merah, bawang putih dan halia dalam pengisar elektrik dengan 4 sudu air dan kisar halus.
2. Satukan serbuk kari dan serbuk cili dengan 5 sudu besar air untuk dijadikan pes, ketepikan.
3. Perah asam jawa dalam air, buang biji dan selaputnya.
4. Panaskan minyak dan goreng rempah ikan dan daun kari selama 5 saat. Masukkan bawang merah/bawang putih/halia yang dikisar dan masak hingga wangi. Tambahkan pes kari dan masak dengan api perlahan selama 6 - 8 minit sehingga masak.
5. Masukkan perahan asam jawa. Didihkan dan masukkan terung dan tomato. Reneh dengan api sederhana selama 6 minit sebelum masukkan ikan, bendi dan cili hijau. Masak 5 minit, masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan tambah rasa dengan garam.



SPAGHETI THAI LAKSA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 30 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 8 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 g	Susu Isian Sejat F&N
400 g	Spagheti , dimasak
800 g	Ikan kembung, dikukus dan dicincang
4 keping	Asam keping
5 keping	Daun limau purut
1 Liter	Air atau stok ikan
2 sudu besar	Stock ikan bilis
2 sudu besar	Garam
2 sudu besar	Gula

BAHAN DIKISAR

15 keping	Cili Kering, direndam
20 biji	Bawang kecil
5 ulas	Bawang Putih
3 batang	Serai, (gunakan bahagian putih sahaja)
3 cm	Kunyit
3cm	Belachan

HIASAN

Segenggam Daun pudina
Nenas, dihiris
Timun, dihiris
Bawang merah, dihiris
Bunga kantan, dicincang
Pes Udang

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak 4 sudu besar dan sebati bahan kisah sehingga harum dan minyak dipisahkan.
2. Masukkan ikan, air, asam keping, garam dan gula. Didihkan, dan turunkan api dan reneh selama 20 minit. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** daun dan daun kaffir purut. Apabila ia mula mendidih, padamkan api.
3. Letakkan spageti yang dimasak ke dalam mangkuk, letakkan beberapa hiasan dan pes udang di atas hiasan.
4. Kemudian tuangkan sup panas di atasnya dan sedia untuk dihidang.





BURGER AYAM PERCIK PEDAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 25 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Krimer Sejat F&N	½ sudu kecil	Serbuk Jintan Putih	¼ cawan	Tepung Beras
2 biji	Bawang Putih	8 keping	Cili Kering, direndam dalam air	1 sudu besar	Pes Asam
1 biji	Bawang Merah	1 cawan	Gula pasir	300 ml	Air
2 inci	Halia	1 sudu besar	Garam		
2 batang	Serai	3 keping	Paha Ayam dibuang tulang,		
1 sudu kecil	Biji Ketumbar				

CARA PENYEDIAAN

1. Campur semua bahan yang telah dikisar, ayam, gula dan garam dalam mangkuk besar. Perap semalaman.
2. Letakkan ayam yang diperap ke rak ketuhar. Bakar selama 20 minit dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 200°C.
3. Pindahkan perapan ke dalam satu kualiti, dididihkan sos dan masukkan tepung beras, air dan pes asam. Matikan api semasa ia menjadi pekat.
4. Potongkan ayam kepada separuh. Letakkan sekeping ayam ke dalam setiap roti burger dan bubuh beberapa pilihan sayur yang disukai.



KARI BAYAM & PANEER BERKRIM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT



MASA MEMASAK: 20 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

150 g	Susu isian sejat F&N	2 sudu kecil	Serbuk cili
3 sudu besar	Minyak sapi	2 sudu kecil	Serbuk garam masala
1 sudu besar	Halia	2 sudu besar	Pati tomato
1 sudu besar	Bawang merah (dikisar halus)	125 g	Yogurt
1 sudu besar	Bawang putih	250 g	Sayur Bayam, dipetik dan dibersihkan
½ sudu kecil	Serbuk kunyit	200 g	Keju Paneer, dikiub
½ sudu kecil	Serbuk ketumbar (Bahan A)	1 sudu kecil	Garam
		2 sudu kecil	Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak masak dengan api sederhana gorengkan sayur bayam sehingga setengah masak. Diketepikan ke dalam mangkuk berasingan.
2. Kemudian gorengkan keju panner sehingga garing dan diketepikan bersama sayur bayam goreng.
3. Masukkan minyak sapi dalam kualiti dan tumiskan bahan kisar sehingga naik bau, tambahkan bahan A dan pati tomato, masak selama 2-3 minit. Tambahkan yogurt dan **Susu Isian Sejat F&N** reneh gengan api kecil.
4. Masakkan kari sehingga menjadi pekat dan beraroma, masukkan keju paneer dan sayur bayam, biarkan ia masak seketika. Tambahkan garam dan gula secukup rasa.
5. Nikmati Kari Bayam & Keju Paneer bersama dengan roti atau nasi yang digemari.



Elakkan masak sayur bayam terlalu lama ia akan menjadi terlalu masak atau layu ketika makan.





SATE GORENG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 3 JAM 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN - A

200 g **Krimer Sejat F&N**
 1 kg Isi Ayam, dipotong kecil/kiub
 3 sudu besar Madu
 1 sudu besar Garam
 2 sudu besar Serbuk jintan putih
 2 sudu besar Serbuk ketumbar
 3 sudu besar Serbuk jintan manis
 1 sudu besar Serbuk kari

BAHAN B (DIKISARKAN)

8 biji Bawang merah
 5 ulas Bawang putih
 4 cm Halia
 3 cm Lengkuas
 3 cm Kunyit hidup
 4 batang Serai

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan Bahan A dan Bahan B di dalam mangkuk dan perapkan ayam di dalam peti sejuk selama 3 jam ataupun semalaman untuk hasil yang terbaik.
2. Panaskan sedikit minyak di dalam kuali dan gorengkan sate ayam beserta dengan perapan sehingga perang keemasan atau sedikit hangus.
3. Hidangkan bersama nasi dan kuah kacang kegemaran anda.



ROTI PARATHA BERINTI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6-8 ORANG

BAHAN-BAHAN - DOH ROTI PARATHA

180 g **Susu Isian Sejat F&N**
 250 g Tepung gandum
 ½ sudu kecil Garam
 30 g Minyak sapi, dicairkan

INTI KENTANG MASALA - BAHAN (A)

Sebiji Bawang, dihiris
 2 biji Bawang putih, dicincang halus
 ½ sudu kecil Serbuk ketumbar
 2 biji Cili hijau, dicincang halus
 ½ sudu kecil Serbuk garam masala
 1 sudu kecil Minyak masak

BAHAN (B)

150g **Susu Isian Sejat F&N**
 3 biji Kentang, direbus dan dilenyek
 Segenggam Daun ketumbar, dicincang

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk doh roti paratha: Dalam mangkuk adunan, masukkan tepung gandum, garam, ghee dan kacau rata. Tambahkan **Susu Isian Sejat F&N** dengan perlahan dan uli sehati. Tutupkan doh dan biarkan it rehat selama 30 minit.
2. Untuk intinya: Tumiskan bahan A sehingga naik bau, kemudian campurkan bahan B. Sambung tumis semua bahan dan kacau sehati dan kering.
3. Bahagikan doh roti paratha kepada 6-8 ketul. Canai doh roti paratha.
4. Bungkuskan inti sesudu besar kentang masala dan balut seperti pau.
5. Leperkan doh roti paratha ikut ketebalan yang disukai.
6. Gorengkan roti paratha setelah minyak panas. Goreng setiap belah sehingga garing. Hidangkan secara panas.



Taburkan doh roti paratha dengan sedikit tepung supaya ia tidak melekat pada pinggan atau dasar talam semasa hendak diangkatkan.





AYAM TANDOORI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 30 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

200 g	Susu Isian Sejat F&N	1 sudu kecil	Serbuk lada hitam
4-6 keping	Ayam paha	1 sudu kecil	Serbuk cili
2 sudu besar	Pes bawang putih dan halia	1 sudu kecil	Serbuk jintan putih
3 sudu besar	Jus Limau	1 sudu kecil	Serbuk ketumbar
1 sudu kecil	Perwarna makanan merah	½ sudu kecil	Serbuk kunyit
1 sudu kecil	Garam Masala	1 sudu kecil	Garam
		2 sudu besar	Minyak Masak

CARA PENYEDIAAN

- Hiris kedua-dua kepek ayam. Untuk membuat yogurt, dalam satu mangkuk campurkan jus limau dengan **Susu Isian Sejat F&N** dan biarkan menebal. Kemudian campurkan yogurt dengan pewarna merah.
- Perap ayam dengan yogurt yang pekat, pes bawang putih dan halia, rempah rempah dan perasa.
- Gaulkan ayam dengan perapan dan minyak masak. Biarkan ia perap selama 1 jam.
- Panaskan ketuhar kepada 220°C dan bakar selama 30 minit.
- Hidangkan ayam tandoori dengan jus limau atau sos pudina.



Untuk hasil yang terbaik, perap ayam maksimum selama 2 jam. Ia tidak digalakan untuk perap semalaman.



AYAM KARI HIJAU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 30 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin	Susu Isian Sejat F&N	50 g	Terung pipit (pilihan)
2 sudu besar	Minyak masak	Secukupnya	Daun selasih Thailand
4 sudu besar	Pes kari hijau thai segera	5 helai	Daun limau purut
400 g	Peha ayam, potong kube	500ml	Air
200 g	Terung Thailand, potong suku	2 sudu besar	Sos ikan
		1 sudu besar	Gula

CARA PENYEDIAAN

- Panaskan kuali dengan api sederhana, tumis pes kari hijau dengan minyak masak.
- Masukkan ayam dan gaulkan ayam dengan pes. Masukkan air, terung-terung, daun limau purut, sos ikan, gula, dan masak sehingga mendidih. Setelah mendidih, masukkan daun selasih dan biarkan mendidih selama 10 minit.
- Setelah dididihkan, selesaikan dengan **Susu Isian Sejat F&N** dan masak sehingga mendidih, dan hidangkan segera.





KORMA SAYUR

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT



MASA MEMASAK: 30 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 4-5 ORANG

BAHAN-BAHAN

250 g **Susu Isian Sejat F&N**
 250-500 ml Air
 2 sudu kecil Pati jagung
 1 sudu besar Air
 3 sudu besar Minyak masak
 1 sudu kecil Biji jintan manis
 1 sudu kecil Garam
 ½ sudu kecil Gula
 1 sudu kecil Serbuk masala garam (pilihan)
 ¼ cawan Ketumbar (dicincang)(pilihan)

SAYURAN - A

½ pcs Kembang kol (dicincang)
 1 cawan Kacang hijau
 1 tangkai Lobak merah (dihiris)
 4-5 tangkai Kacang panjang (dicincang kasar)

PES KORMA - B

½ keping Halia
 5 ulas Bawang putih
 3 sudu kecil Serbuk kari korma
 2 sudu besar Air

CARA PENYEDIAAN

1. Basuh dan potong bahan-bahan sayur dan letakkan dalam mangkuk.
2. Kisar semua rempah dan senarai bahan pes korma dalam pengisar.
3. Campurkan **Susu Isian Sejat F&N**, tepung jagung dan air ke dalam mangkuk. Ketepikan.
4. Panaskan periuk sederhana dengan minyak. Taburkan biji jintan ke dalam dan ia akan mula retak.
5. Seterusnya, Tambahkan pes korma. Masak pes sehingga wangi dan pecah minyak dari pes. Masukkan sayuran dan salutkan sedikit sayur dengan pes.
6. Kemudian, tambahkan adunan **Susu Isian Sejat F&N** dan biarkan mendidih.
7. Setelah mendidih, tutup dengan penutup dan biarkan mendidih selama 10-15 minit sehingga sayur lembut.
8. Akhir sekali perasakan dengan garam, gula, ketumbar cincang dan serbuk garam masala.
9. Hidangkan sayur korma bersama nasi biryani wangi kegemaran anda.



KARI HIJAU SAYURAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT



MASA MEMASAK: 25 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin Susu Isian Sejat F&N	1 sudu besar Gula melaka
1 cawan Kacang dhal	1 cup Brokoli
2 ½ cawan Air	1 biji Terung panjang, dipotong serong
1 biji Lobak merah, dipotong 1 inci memanjang	8 nos Tomato Ceri
2 cawan Labu, dipotong dadu	8 tangkai Kacang panjang, dipotong 1½ inci panjang
3 sudu besar Pes kari hijau	2 keping Daun limau perut, dikoyakkan
1 cawan Bunga kobis	6 batang Cili padi, dihiris serong
1 sudu besar Sos ikan	¼ cawan Daun selasih

CARA PENYEDIAAN

1. Rebuskan kacang dhal sehingga lembut.
2. Masukkan lobak merah dan labu kemudian masak lagi sehingga empuk.
3. Masukkan pes kari hijau dan gaul rata.
4. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** ke dalamnya dan masak di atas api kecil.
5. Masukkan kobis bunga dan masak seketika.
6. Perasakan dengan sos ikan dan gula melaka.
7. Masukkan brokoli, terung, tomato ceri dan kacang panjang.
8. Akhir sekali, masukkan daun limau perut dan cili padi. Kacau sehati.
9. Sendukkan Kari Hijau Sayuran ke dalam mangkuk & hidangkan bersama roti canai.





KARI IKAN MEE KUNING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin	Susu Isian Sejat F&N	1 sudu besar	Sos ikan
3 sudu besar	Minyak masak	1 bungkus	Mee kuning
2 sudu besar	Pes kari merah	10 tangkai	Daun selasih
3 batang	Serai, dikisar	½ cawan	Kacang panjang, dipotong 1 inci dan dicelur
1 inci	Lengkuas, dikisar	1 cawan	Taugeh, dicelur
2 cawan	Air	1 cawan	Nenas, dihiris
1 cawan	Isi ikan kembung, dikisar	½ batang	Timun, dihiris
1 sudu besar	Gula melaka	1 cawan	Kangkung, dicelur
		2 biji	Telur rebus

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan minyak di dalam periuk. Tumiskan pes kari merah bersama serai & lengkuas sehingga pecah minyak.
2. Tuangkan **Susu Isian Sejat F&N** dan air kemudian renihkan.
3. Masukkan isi ikan dan perasakan dengan gula melaka serta sos ikan.
4. Apabila kuahnya memekat, padamkan api. Hidangkan di atas mee kuning.
5. Hidangkan juga dengan daun selasih, kacang panjang, taugeh, nenas, timun dan kangkung dan telur rebus sebagai bahan sampingan Kari Ikan Mee Kuning.



MAKARONI & KEJU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

500 ml	100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia
400 g	Pasta makaroni (direbus)
200 g	Ayam (dihiris)
50 g	Mentega
20 g	Tepung serbaguna
3 cawan	Keju cheddar cincang
Secukup rasa	Garam & serbuk lada

CARA PENYEDIAAN

1. Masak ayam dalam kualiti sehingga perang keemasan. Ketepikan.
2. Dalam kualiti yang sama, masak mentega dan tepung dengan api sederhana selama 2 minit.
3. Masukkan **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia** perlahan-lahan sambil dikacau hingga sebati. Masukkan keju dan kacau hingga sebati.
4. Masukkan pasta dan ayam. Gaul rata dan perasakan secukup rasa.





SUP MINISTRONE

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 40 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN

250 ml	100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia	1 batang	Zucchini (dihiris)
4 ulas	Bawang putih (dicincang)	400 g	Tomato dikupas dari tin
1 biji	Bawang kuning (dipotong dadu)	2 tangkai	Taim
50 g	Saderi (dipotong dadu)	1 Liter	Stok ayam
1 biji	Capsicum kuning (dipotong suku)	1 sudu besar	Mentega
250 g	Kobis (dipotong suku)	Secukup rasa	Garam & gula
1 batang	Lobak merah (dipotong dadu)		Serbuk lada

CARA PENYEDIAAN

1. Sediakan bahan-bahan dan ketepikan.
2. Cairkan mentega dalam periuk dengan api sederhana. Masak bawang merah dan bawang putih sehingga bawang menjadi lut sinar.
3. Masukkan saderi, capsicum, lobak merah dan zucchini, tumis hingga naik bau.
4. Masukkan kobis, tomato kupas dalam tin, taim dan stok ayam. Didihkan, tutup dan reneh selama 30 minit.
5. Masukkan **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia** dan perasakan secukup rasa.
6. Hidangkan sup minestrone dengan sedikit lada hitam yang baru dikisar.



SALMON SUSU REBUS

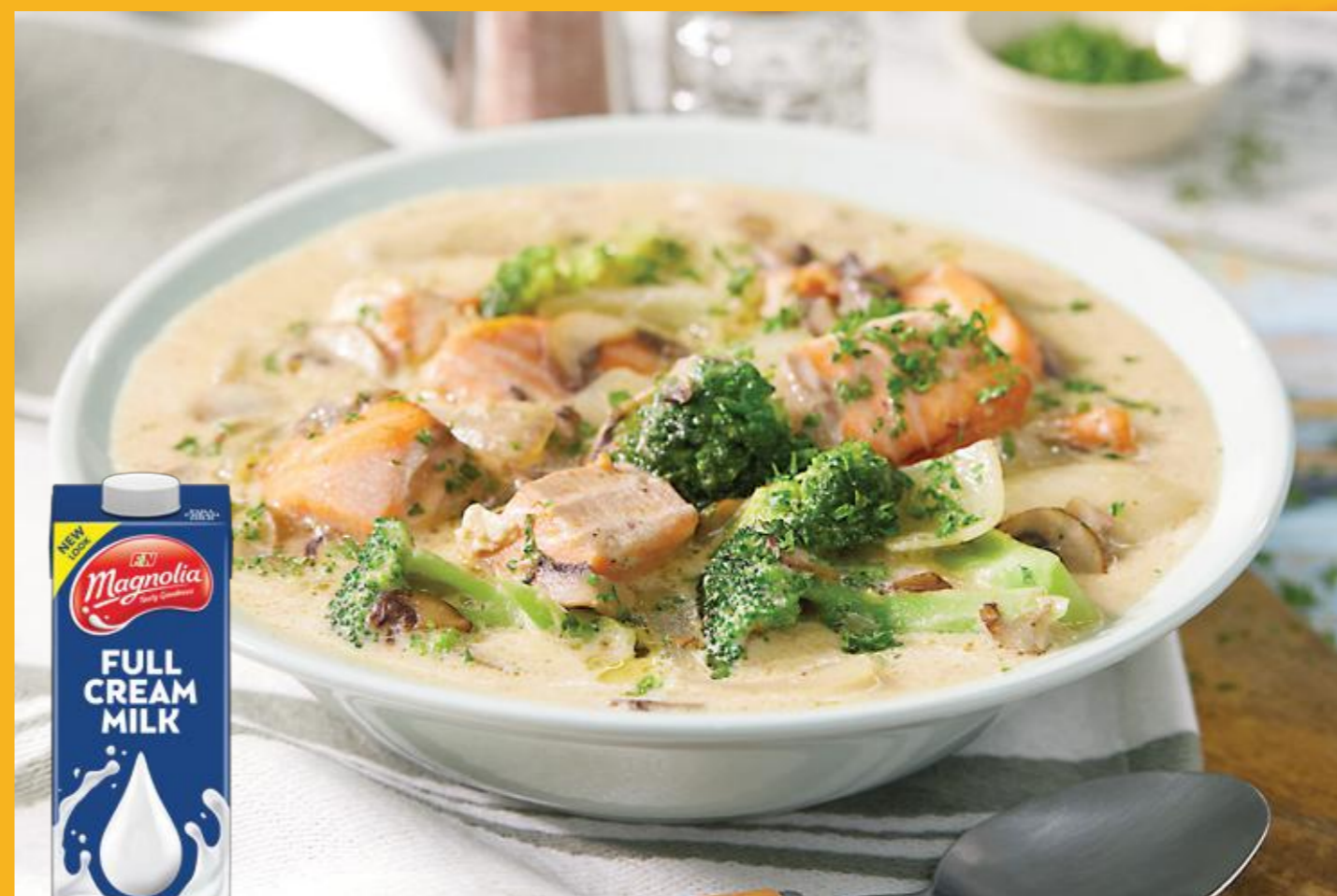
🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 10 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 2 ORANG

BAHAN-BAHAN

250 ml	Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia	150 ml	Stok ayam
180 g	Daging salmon	1 tbsp	Tepung
100 g	Cendawan (dihiris)	30 g	Mentega
100 g	Bawang kuning (dipotong baji)	Secukup rasa	Garam
100 g	Brokoli	Secukup rasa	Serbuk lada hitam

CARA PENYEDIAAN

1. Potong dadu daging salmon, perasakan dengan garam dan serbuk lada hitam.
2. Cairkan 10g mentega dalam kualiti dan goreng daging salmon sehingga perang keemasan. Angkat dan ketepikan.
3. Masukkan bawang besar dan hirisan cendawan, tumis hingga naik bau. Angkat dan ketepikan.
4. Masukkan baki mentega ke dalam kualiti, taburkan tepung dan gaul rata.
5. Tuangkan air rebusan ayam, **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**, cendawan, bawang besar dan brokoli, biarkan mendidih. Reneh selama 4-5 minit.
6. Masukkan salmon. Didihkan dan biarkan mendidih selama 3-4 minit sambil sesekali dikacau.
7. Perasakan dengan garam dan serbuk lada hitam, hidangkan!



IKAN KUKUS AISKRIM SODA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

1kg Siakap (dibersihkan)
1 batang Serai (tumbukkan)
2 keping Halia (dihiriskan)

SOS

120ml **Aiskrim Soda F&N**
2 sudu besar Jus limau
2 sudu besar Sos ikan
5 ulas Bawang putih (cincang)
2 batang Cili padi (dihiriskan)
30 g Daun ketumbar (cincang)
2 batang Serai (dihiriskan)
2 sudu kecil Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Isikan serai dan hirisan halia ke dalam perut ikan. Kukuskan ikan selama 15 minit.
2. Masukkan bahan untuk sos kecuali daun ketumbar dalam periuk. Masak selama 5 minit. Masukkan daun ketumbar cincang, kacau rata.
3. Selepas ikan masak, buang air dalam pinggan. Tuangkan sos di atas ikan.
4. Nikmati!



AYAM GORENG RUT B PEDAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 35 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN - PERAPAN AYAM

4 ketul Ayam bahagian winggete
4 ketul Ayam bahagian drumette
½ sudu kecil Garam
½ sudu kecil Serbuk lada hitam

ADUNAN

70 g Tepung
30 g Tepung beras
180 g Air

SOS

100 g **Kordial Rut B F&N**
2 ulas Bawang putih (cincang)
5 g Halia (cincang)
½ sudu kecil Garam
½ sudu kecil Serbuk Lada Hitam
½ sudu kecil Jus lemon
Secukupnya Bijan putih

CARA PENYEDIAAN

1. Perapkan ayam dengan garam dan serbuk lada hitam selama 30 minit
2. Campurkan bahan-bahan untuk adunan ke dalam mangkuk, kacau sampai tiada berketul.
3. Salut ayam dengan adunan. Goreng sehingga perang keemasan. Ketepikan.
4. Untuk membuat sos, masukkan bahan-bahan dalam kualiti, panaskan dengan api sederhana. Masak selama 3 hingga 5 minit sehingga sos pekat.
5. Masukkan ayam goreng ke dalam sos, gaul rata. Taburkan bijan putih di atasnya. Hidangkan segera!





BANDUNG KRIM F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 3-4 GELAS

BAHAN-BAHAN-CAMPURAN SIRAP

- 250 ml Krimer Sejat F&N
- 250 ml Sirap Ros F&N
- 500 ml Air

KRIM PUTAR

- 250 g Ideal Susu Sejat Penuh Krim
- 50 g Gula halus

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan semua campuran sirap ke dalam jag, kemudian isikan setiap gelas 2/3 penuh dengan campuran sirap.
2. Dalam mangkuk adunan, putarkan **Ideal Susu Sejat Penuh Krim** dan gula halus sehingga pekat dengan pengadun tangan.
3. Letakkan krim putar pada setiap gelas.



MINUMAN



Menampilkan **ideal**



BANDUNG PUDING F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

250 ml Krimer Sejat F&N
 250 ml Sirap Ros F&N
 500 g Ais krim
 500 ml Air
 3 sudu besar Dadih (Setiap gelas)

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan dadih ke dalam gelas.
2. Campurkan semua bahan-bahan dalam jag besar dan tuangkan ke dalam gelas.



BANDUNG AIS-BLENDED F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

300 ml Sirap Ros F&N
 300 ml Krimer Sejat F&N
 900 g Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan semua bahan ke dalam pengisar, kisar sehingga sebatu.
2. Tuangkan ke dalam gelas.





SODA BANDUNG F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin **Krimer Sejat F&N**
200 ml **Sirap Ros F&N**
1 Liter **Aiskrim Soda F&N**
Secukupnya Air batu

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan **Krimer Sejat F&N** dengan **Sirap Ros F&N** dalam jag.
2. Tambahkan **Aiskrim Soda F&N** sambil kacau dan tambahkan air batu.
3. Hidangkan sementara sejuk.



Untuk mendapatkan soda bandung yang halus, akhir sekali masukkan **Aiskrim Soda F&N**.



BANDUNG ISTIMEWA F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

250 ml **Sirap Ros F&N**
250 ml **Krimer Sejat F&N**
500 ml **Ice Mountain Sparkling Water Classic**
500 g Ais
5 sudu besar Biji selasih (dikembang)

BAHAN - A

Setangkai Daun pudina
5 biji Limau

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam jag, hancurkan daun pudina dan limau.
2. Tambahkan bahan-bahan lain ke dalam jag dan kacau.
3. Tuangkan ke dalam cawan dan sedia dihidang.





TEH TARIK F&N

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍽️ SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

40 g (setiap gelas)	Krimer Manis Bervitamin F&N
60 g (setiap gelas)	Krimer Sejat F&N
60 g	Serbuk teh
1.2 Liter	Air panas

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan serbuk teh di dalam penapis teh dalam koleh dan tuangkan air panas ke dalam koleh. Rendam selama 3-5 minit.
2. Keluarkan penapis teh dan tuangkan 180g the pekat ke dalam satu gelas.
3. Masukkan **Krimer Sejat F&N** dan **Krimer Manis Bervitamin F&N**. Kacau dan Tarikkan 3 kali sehingga berbuih.
4. Sedia untuk dihidang.



FALOODA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍽️ SAIZ HIDANGAN: 1 GELAS

BAHAN-BAHAN

80 ml	Krimer Sejat F&N
60 ml	Sirap Ros F&N
60 ml	Air
120 g	Ais
2 sudu besar	Bihun, dimasak
2 sudu besar	Biji selasih, direndam

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan **Sirap Ros F&N**, air dan ais ke dalam gelas tinggi.
2. Kemudian, masukkan bihun masak dan biji selasih.
3. Akhir sekali, tambahkan **Krimer Sejat F&N**.
4. Sedia untuk dihidang.



Untuk lebih lazat tambahkan sesudu ais krim dan kacang yang digemari ke atas minuman.





JUS ALPUKAT KOPI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 cawan **Krimer Manis Bervitamin F&N**
 2 cawan **Krimer Sejat F&N**
 2 biji Alpukat, dibuang biji dan kulit
 600 g Ais

KOPI

4 sudu besar Kopi segara
 4 sudu besar Air panas

CARA PENYEDIAAN

1. Kisarkan semua bahan-bahan kecuali kopi sehingga sebati.
2. Campurkan kopi segara dengan air panas, membahagikan 1 sudu besar kopi kepada setiap gelas.
3. Masukkan jus alpukat ke dalam setiap gelas. Sedia untuk dihidang.



MOCHA TARIK AIS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

300 g **Krimer Manis Bervitamin F&N**
 50 g Serbuk kopi
 1 Liter Air panas
 50 g Serbuk malt coklat
 Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan serbuk kopi di dalam penapis kopi dalam koleh dan tuangkan air panas ke dalam koleh. Rendam selama 3-5 minit.
2. Keluarkan penapis kopi dan masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan serbuk malt coklat. Kacau sebati.
3. Tarikkan kopi sehingga berbuih.
4. Hidangkan di dalam gelas dengan ais dan buih di atas.





SUSU KOCAK JAGUNG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍴 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

6 sudu besar	Krimer Manis Bervitamin F&N
150 g	Magnolia 1.5L Ais Confeksi Perisa Jagung Manis F&N
300 ml	Aiskrim Soda F&N
6 sudu besar	Jagung manis tin
300 g	Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua bahan-bahan sehingga sebati dan bahagikan campuran ke dalam 5 gelas.
2. Taburkan jagung yang berlebihan ke atas setiap gelas dan nikmati ketika sejuk.



KOPI TARIK

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🍴 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

160 g	Krimer Manis Bervitamin F&N
80 g	Krimer Sejat F&N
60 g	Serbuk kopi
1 Liter	Air panas

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan serbuk kopi di dalam penapis kopi dalam koleh dan tuangkan air panas ke dalam koleh. Rendam selama 3-5 minit.
2. Keluarkan penapis kopi dan masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan **Krimer Sejat F&N**. Kacau sebati.
3. Tarikkan teh sehingga berbuih. Sedia untuk dihidang.





LASSI MANGGA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10-15 MINIT 🍷 SAIZ HIDANGAN: 4-5 GELAS

BAHAN-BAHAN

100 g **Krimer Sejat F&N**
 300 g **Susu Rendah Lemak Dipasteur F&N Magnolia**
 500 g **Mangga Fruit Tree Fresh F&N**
 5 biji Jus limau
 Ais batu

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan **Krimer Sejat F&N**, **Susu Rendah Lemak Dipasteur F&N Magnolia** dan jus limau dalam bekas. Gaul sehati.
2. Masukkan **Mangga Fruit Tree Fresh F&N** dan ais batu. Gaul lagi sehingga sejuk.
3. Nikmatilah lassi manga dengan hidangan kegemaran anda.



MASALA CHAI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍷 SAIZ HIDANGAN: 4-6 GELAS

BAHAN-BAHAN

50 g / 3 sudu kecil **Krimer Sejat F&N**
 100g / ¼ tin **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**
 600 ml Air
 3 inci Halia, hiris
 3 biji Buah Pelaga
 Sebatang Kayu Manis
 3 biji Bunga cengkih
 3 biji Lada Hitam
 6 sudu kecil Serbuk Teh

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam periuk, masukkan air dan rempah masak sehingga mendidih. Gunakan penapis dan jag tambahkan serbuk the ke dalam penapis dan masukan air rempah ke dalam penapis. Biar ia rendam selama 5 minit.
2. Setelah teh sudah sedia, pindahkan teh ke dalam teko, tambah **Krimer Sejat F&N** dan **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**.
3. Nikmati Masala Chai dengan gula-gula dan biskut perayaan.



Untuk rasa yang lebih berkrim, tambahkan 50ml / 3 sudu besar **Krimer Sejat F&N** ke dalam teh.





SODA GEMBIRA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍹 SAIZ HIDANGAN: 1 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin **Strawberi F&N**
50 g **Krimer Manis Bervitamin F&N**
Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Sediakan satu gelas besar, Masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N**, isikan gelas dengan ais sampai penuh.
2. Masukkan **Strawberi F&N**. Sedia untuk dihidang.



LASSI PISANG ISTIMEWA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🍹 SAIZ HIDANGAN: 3 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin **Krimer Sejat F&N**
300 g Pisang masak
½ sudu kecil Serbuk kulit kayu manis
3 sudu besar Jus lemon
3 cawan (450 g) Ais batu
5 sudu besar Gula melaka yang telah dicairkan

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan 1 cawan **Krimer Sejat F&N** ke dalam mangkuk dan campurkan jus lemon perlahan-lahan, kacaukan sehingga ia likat. Simpan di dalam peti sejuk selama 40 minit.
2. Selepas 40 minit, masukkan campuran di langkah 1 dan baki susu di dalam tin berserta pisang dan gula melaka yang telah dicairkan ke dalam pengisar dan kisarkan sehingga sebatu.
3. Tambahkan serbuk kulit kayu manis dan ais batu ke dalam pengisar, kisarkan lagi sehingga ais batu lumat. Sedia untuk dihidang.



Resepi ini juga boleh dijadikan ais krim dengan kisarkan kesemua bahan kecuali ais batu, dan masukkan di dalam acuan, bekukan selama 12 jam dan sedia untuk dihidangkan.





KATIRA BERSODA ISTIMEWA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin	Krimer Sejat F&N	5 sudu besar	Kurma (dikisar)
6 sudu besar	Krimer Manis dengan Kalsium F&N	5 sudu besar	Kismis (dikisar)
3 cawan	Aiskrim Soda F&N	5 sudu besar	Kacang badam (dipanggang, dibuang kulit dan dikisar)
Secukupnya	Pewarna hijau dan esen pandan	5 sudu besar	Biji selasih (direndam dengan air)
2 cawan	Ais batu	5 sudu besar	Kembang semangkuk (direndam dengan air)
		5 sudu besar	Getah anggur/Katira (direndam dengan air)

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan **Krimer Sejat F&N** dan **Krimer Manis dengan Kalsium F&N** bersama **Aiskrim Soda F&N**, pewarna hijau dan esen pandan.
2. Sediakan 5 gelas dan masukkan 1 sudu besar kurma, kismis, kacang badam, biji selasih, kembang semangkuk dan getah anggur ke dalam setiap gelas.
3. Tuangkan air campuran di langkah 1 ke dalam gelas dan masukkan ais batu. Sedia untuk dihidang.



SUSU KURMA SINARAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

250 ml	Krimer Sejat F&N
160 g	Ais kiub
6 biji	Buah kurma lembut tanpa biji (dicincang halus)
2 sudu kecil	Esen vanila
Secubit	Garam

CARA PENYEDIAAN

1. Kisar semua bahan-bahan sehingga sehati.
2. Susu Kurma Sinaran sedia untuk dihidangkan.

HIASAN

1. Untuk lebih menarik, anda boleh menambahkan buah kurma yang telah dicincang sebelum dihidangkan.



Rendamkan buah kurma dalam air panas terlebih dahulu untuk menghasilkan tekstur yang lebih lembut. Kurma akan rasa lebih lazat.





SUSU ROS BUAH PELAGA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

550 ml	Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia
80 ml	Sirap Ros F&N
1 sudu besar	Krimer Manis Bervitamin F&N
½ sudu kecil	Serbuk buah pelaga
Secukupnya	Kacang pistachio (dicincang)
Secukupnya	Kelopak bunga ros kering (dicincang)

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam jag, campurkan semua bahan-bahan kecuali pistachio dan ros kering. Kacau rata.
2. Sejukkan sekurang-kurangnya 2 jam.
3. Hiaskan dengan pistachio dan ros kering.
4. Hidangkan sejuk.



KOKTEL EGGNOG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT



MASA MEMASAK: 5 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 5-6 GELAS

BAHAN-BAHAN

750 ml	Susu Skim Super Slim™ Dipasteur F&N Magnolia
1 sudu besar	Ekstrak vanila
480 g	Krim
1½ sudu kecil	Serbuk pala
3 biji	Telur
4 biji	Kuning telur
70 g	Gula
¼ sudu kecil	Garam

CARA PENYEDIAAN

1. Letakkan krim dan serbuk pala dalam mangkuk besar. Ketepikan.
2. Dalam periuk, satukan **Susu Skim Super Slim™ Dipasteur F&N Magnolia** dan ekstrak vanila. Masak dengan api sederhana, sehingga buih terbentuk di sekeliling tepi dan mula mengukus.
3. Dalam mangkuk lain, tambahkan telur, kuning telur, gula dan garam. Pukul sehingga pekat dan pucat.
4. Tambahkan susu perlahan-lahan dan pukul sehingga sebat.
5. Tuang semula adunan ke dalam periuk dan masak dengan api kecil sambil dikacau sehingga adunan pekat. Jangan terlalu masak atau telur akan menjadi kental.
6. Segera tapis ke dalam mangkuk bersama krim.
7. Biarkan ia sejuk sekurang-kurangnya 2 jam sebelum dihidangkan.





COKLAT AIS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 250 ml 100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia
- 100 g Krimer Manis Bervitamin F&N
- 100 g Serbuk koko
- 300 g Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan dalam pengisar dan kisar sehingga rata.
2. Hidangkan dalam gelas dan hias dengan krim putar.



SUSU BADAM KURMA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 500 ml Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia
- 6 biji Kurma (dibuang biji)
- 40 g Serbuk badam
- 30 g Oat

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan bahan dalam pengisar, kisar sehingga halus.
2. Panaskan dalam ketuhar gelombang mikro selama 1 minit atau biarkan mendidih dalam periuk.
3. Hidangkan panas!





SUSU KOCAK PANDAN KATIRA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

50 g Buah katira (dikembang)

SUSU KOCAK PANDAN KURMA

250 ml **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia**
 2 sudu besar **Krimer Manis Bervitamin F&N**
 6 biji Kurma (dibuang biji)
 ½ sudu kecil Ekstrak pandan
 Secukupnya Pewarna makanan hijau
 300 g Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan dalam pengisar, kisar sehingga rata.
2. Masukkan buah katira dalam gelas. Tambahkan susu kocak pandan katira.
3. Sedia untuk dihidang!



THANDAI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 Liter **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
 5 sudu besar Badam
 2 sudu besar Kacang gajus
 2 sudu kecil Biji popi
 ½ sudu kecil Serbuk adas

50 g Gula
 1 sudu kecil Lada hitam
 ¼ sudu kecil Serbuk buah pelaga
 ¼ sudu kecil Serbuk pala
 ½ sudu kecil Pati ros

CARA PENYEDIAAN

1. Rendam badam, gajus, popi dan lada hitam dalam air panas selama 2 jam. Toskan dan masukkan ke dalam pengisar.
2. Dalam pengisar, masukkan 4 sudu besar Susu Penuh Krim Steril Magnolia, kisar menjadi pes.
3. Dalam jag, satukan **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**, serbuk adas, serbuk buah pelaga, serbuk pala, pati ros dan gula.
4. Kacau sehingga gula larut.
5. Masukkan pes badam. Gaul sehati.
6. Sejukkan sekurang-kurangnya 2 jam.
7. Hidangkan sejuk.





JUS BUAH-BUAHAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 3 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan 100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia
- 1 biji Oren (dikupas)
- ½ batang Pisang
- 1 cawan Mangga (beku)
- 1 cawan Nanas (beku)
- ½ cup Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan dalam pengisar dan kisar sehingga rata.
2. Hidangkan segera dalam gelas.



SODA PAI EPAL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 1 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 150 ml Aiskrim Soda F&N
- 2 hirisan Limau
- 10 ml Cuka sari epal
- 1/8 sudu kecil Serbuk kayu manis
- 100 g Air batu
- 1 hirisan Epal hijau (hiasan)
- 1 batang Kayu manis (hiasan)

CARA PENYEDIAAN

1. Kacaukan limau dalam gelas dengan air batu, serbuk kayu manis, dan cuka sari apel.
2. Tambahkan **Aiskrim Soda F&N**.
3. Akhir sekali, hiaskan dengan batang kayu manis dan hirisan epal hijau.
4. Sedia dihidangkan.





BANDUNG BERI KATIRA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 1.5 Liter **F&N Strawberry**
- 1 tin **Krimer Sejat F&N**
- 100 g **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 300 g Getah anggur katira (dikembang)
- 200 g Jeli hitam (cincau)
- Secukupnya Air batu

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan-bahan kecuali **Strawberi F&N** dalam jag besar.
2. Tambahkan **Strawberi F&N** dengan perlahan.
3. Sedia dinikmati!



KOKTEL DELIMA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 1 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 120 ml **Oren F&N**
- 100 ml **Jus Kranberi dan Delima Fruit Tree Fresh F&N**
- 2 tangkai Taim
- 100 g Air batu
- 20 g Biji delima (hiasan)

CARA PENYEDIAAN

1. Kacaukan taim dalam gelas dengan ketulan ais.
2. Tambahkan **Jus Kranberi dan Delima Fruit Tree Fresh F&N** dan **Oren F&N**.
3. Hiaskan dengan biji delima.
4. Sedia dihidangkan.



COLA BEREMPAH PEDAS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 8 MINIT 👤 SAIZ HIDANGAN: 5 GELAS

BAHAN-BAHAN

- | | |
|----------------|-----------------------------|
| 1.5 Liter | Cola Gula Perang Est |
| 1 biji | Oren (dihiris) |
| 1 biji | Epal hijau (dihiris) |
| 3 biji | Cengkih |
| 1/8 sudu kecil | Serbuk pala |
| 1 biji | Bunga lawang |
| 1 batang | Kayu manis |

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan semua bahan-bahan dalam periuk.
2. Panaskan sampai didih dan reneh selama 5 minit.
3. Hidangkan panas.



LAICI BERKILAU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT 👤 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

- | | |
|----------|--|
| 400 ml | Sarsi F&N |
| 2 senduk | Aiskrim Vanila Magnolia F&N |
| 20 g | Nata de Coco |
| 4 biji | Laici (dari tin) |
| 40 ml | Sirap laici (dari tin) |
| 10 ml | Jus limau |

CARA PENYEDIAAN

1. Bahagikan nata de coco, laici, sirap laici dan jus limau ke dalam 2 gelas.
2. Isi gelas dengan ais.
3. Masukkan **Sarsi F&N**.
4. Akhir sekali, hias dengan satu senduk **Aiskrim Vanila Magnolia F&N**.





LEMON PUDINA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

4 tin / 220 ml setiap hidangan	Aiskrim Soda F&N
80 ml / 20 ml setiap hidangan	Jus lemon
4 g / 1g setiap hidangan	Garam
Secukupnya	Ais
4 g / 1g setiap hidangan	Daun pudina

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan semua bahan sekali, termasuk **Aiskrim Soda F&N** ke dalam gelas.
2. Hiaskan minuman dengan kepingan lemon dan daun pudina.
3. Sedia untuk dihidang.



NANAS OREN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

3 tin / 150 ml setiap hidangan	Oren F&N
120 g	Nanas
Secukupnya	Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Potong nanas dalam bentuk kiub, tumbukkan kiub nanas tersebut di dalam gelas.
2. Tambahkan ais
3. Isi dengan **Oren F&N**. Sedia untuk dihidang.





AIR ANGGUR SITRUS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN

- 1.5 Liter **Anggur F&N**
- 600 ml Jus Oren Sunkist
- 1 biji Lemon (dihiris)
- 1 biji Limau nipis (dihiris)
- 15g Daun pudina
- 1 kg Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Tumbukkan lemon, limau nipis dan daun pudina dalam jag.
2. Masukkan bahan-bahan lain, kacau sehingga sebati.
3. Nikmatilah!



Menampilkan



SODA GEMBIRA KOKTEL BUAH

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN - HIASAN

- 1 Liter **Strawberi F&N**
- 1 tin Longan tin (ditapis)
- 200 g Nata de coco (ditapis)
- 2 tin Fruit cocktail tin (drained)

KASTARD

- 1 tin **Ideal Susu Sejat Penuh Krim**
- 40 g Tepung kastard
- 30 g Sugar

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat kastard, masukkan bahan dalam periuk. Panaskan dengan api perlahan. Teruskan kacau sambil dipanaskan.
2. Panaskan sehingga adunan pekat dan jadi kastard. Keluarkan dari api, ketepikan untuk sejuk.
3. Selepas kastard benar-benar sejuk, campurkan separuh daripada **Strawberi F&N** dengan kastard. Kacau hingga tiada berketul.
4. Simpan campuran di dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 4 jam untuk menyejukkan.
5. Masukkan bahan-bahan lain sebelum dihidangkan.
6. Gaul rata dan nikmati!



Menampilkan



SODA HERBA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 1 GELAS

BAHAN-BAHAN

10 ml	Kordial F&N (Ros/Anggur/Oren)
Secukupnya	Aiskrim Soda F&N
2 biji	Limau kasturi
6 helai	Daun pudina
1 biji	Asam boi
1 batang	Serai
30 ml	Air panas

CARA PENYEDIAAN

1. Rendamkan asam boi dengan air panas di mangkuk. Ketepikan.
2. Sediakan satu gelas, tumbukkan daun pudina, limau kasturi dan penuhkan gelas dengan ais.
3. Tambahkan **Kordial F&N**, dan **Aiskrim Soda F&N**.
4. Masukkan serai, asam boi dan air. Sedia untuk dihidang.



KOKTEL BERI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 6 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin (325 ml)	Ginger Ade F&N
1 tin (325 ml)	Jus Nanas
10 g	Daun pudina
50 g	Beri biru
2 keping	Limau (dihiris)
80 g (8-10 pcs)	Strawberi (dipotong empat)
1 tin (565 g)	Laici tin (dengan sirap)
100 g	Nanas (dipotong dadu)
500 g	Air batu

CARA PENYEDIAAN

1. Masukkan daun pudina, separuh jumlah beri biru dan separuh jumlah limau di dalam jag.
2. Masukkan bahan-bahan yang tinggal.
3. Kacau rata dan sedia untuk dihidang.





RUBY BERKILAU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 2 GELAS

BAHAN-BAHAN

1 tin (325 ml)	Aiskrim Soda F&N
2 senduk	Aiskrim Vanila Magnolia F&N
80 ml	Jus tembikai
2 biji	Kalamansi (dipotong dua)
20 g	Jeli hitam
2 g	Daun pudina
Secukupnya	Air batu

CARA PENYEDIAAN

1. Kacau daun pudina dan kalamansi ke dalam dua gelas.
2. Tambahkan jus tembikai, jeli hitam dan ais.
3. Isi gelas dengan **Aiskrim Soda F&N**.
4. Akhir sekali, tambahkan satu senduk **Aiskrim Vanila Magnolia F&N** ke dalam setiap cawan.
5. Nikmati!



BANDUNG 3 LAPIS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

50ml / hidangan	Krimer Sejat F&N
50ml / hidangan	Sirap Ros F&N
100ml / hidangan	Teh- O
Secukupnya	Ais

CARA PENYEDIAAN

1. Tuangkan **Sirap Ros F&N** ke dalam gelas.
2. Penuhi gelas dengan ais, masukkan **Krimer Sejat F&N** perlahan-lahan.
3. Terakhirnya, tuangkan teh-o sampai penuh gelas.





SODA ANGGUR

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

🍷 SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN

4 tin (325 ml)	Aiskrim Soda F&N
120 ml	Kordial Anggur F&N
1 Liter	Jus Epal Sunkist
1 biji	Limau (½ dihiris & ½ jus)
15 g	Daun pudina
Secukupnya	Air batu
1 biji	Epal (dihiris)

CARA PENYEDIAAN

1. Kacaukan daun pudina ke dalam jag dengan perlahan.
2. Tambahkan bahan-bahan lain dan kacau.
3. Bahagikan ke dalam 8 gelas.
4. Nikmati!



Menampilkan



BANDUNG SIRAP JELI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT



MASA MEMASAK: 5 MINIT



SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN

240 ml	Sirap Ros F&N
60 g	Biji selasih (dikembang)
120 ml	Sirap gula Melaka
1 Liter	Air
10 biji	Kalamansi
Secukupnya	Jeli gula Melaka
Secukupnya	Air batu

JELI GULA MELAKA

80 g	Gula melaka
5 g	Serbuk agar-agar
400 ml	Air

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat agar-agar gula melaka, satukan bahan dalam periuk.
2. Didihkan, kacau sehingga serbuk agar-agar larut sepenuhnya.
3. Pindahkan adunan ke dalam acuan, biarkan ia mengeras.
4. Kacaukan kalamansi dalam jag, masukkan semua bahan lain.
5. Nikmati!





SODA ROS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 5 MINIT 👤 SAIZ HIDANGAN: 8 GELAS

BAHAN-BAHAN

1.5 Liter **Aiskrim Soda F&N**
 Secukupnya Jeli ros
 8 biji Plum masam
 1.5 biji Limau (diperah)
 Secukupnya Air batu

JELI ROS

100 ml **Sirap Ros F&N**
 5 g Serbuk agar-agar
 400 ml Air

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat jeli ros, satukan bahan dalam periuk.
2. Didihkan, kacau sehingga serbuk agar-agar larut sepenuhnya.
3. Pindahkan adunan ke dalam acuan, biarkan ia mengeras.
4. Satukan jus limau perah dan plum masam dalam jag, biarkan selama 5 minit.
5. Masukkan baki bahan, gaul rata.
6. Nikmati!



RUT B ASAM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT 👤 SAIZ HIDANGAN: 4 GELAS

BAHAN-BAHAN

120 ml **Kordial Rut B F&N**
 4 biji Plum masam
 60 ml Jus kalamansi
 5 g Daun pudina
 800 ml Air

CARA PENYEDIAAN

1. Kacaukan daun pudina dalam jag, masukkan bahan yang tinggal.
2. Sejukkan sekurang-kurangnya 2 jam.
3. Hidangkan dengan sedikit ais dalam gelas.
4. Nikmati!





BUBUR CHA CHA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- 200 g **Susu Isian Sejat F&N**
- 150 g Ubi keladi, potong kub
- 100 g Ubi keledak warna ungu, potong kub
- 150 g Ubi keledak, potong kub
- 3 helai Daun pandan
- 50 g Sagu, direndam dan ditapis
- 500 ml Air
- 80 g Gula pasir
- ½ sudu kecil Garam

CARA PENYEDIAAN

1. Kukuskan ubi-ubi sehingga lembut dan masak. Ketepikan.
2. Dalam periuk, masukkan air, sagu, daun pandan, gula, garam. Didihkan atau sehingga sagu dimasak.
3. Masukkan ubi-ubi dan masak selama 5 minit lagi.
4. Akhir sekali masukkan **Susu Isian Sejat F&N**, apabila ia sudah mendidih keluarkan dari api.
5. Sedia untuk dihidang.



PENCUCI MULUT



LEMPENG PISANG KELAPA BERKARAMEL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

½ tin + 3 sudu besar	Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N
¼ cawan	Mentega
2 sudu besar	Gula perang
2 biji	Pisang montel masak
2 sudu besar	Tepung gandum
6 sudu besar	Kelapa parut
¼ cawan	Minyak masak
2 biji	Pisang untuk hiasan, dihiris

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat karamel, cairkan mentega dan gula perang di dalam periuk. Tuangkan **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N** dan masak selama lebih kurang 6 minit atau sehingga karamel memekat dan mendidih. Apabila karamel bertukar ke warna keemasan, angkat dari api dan ketepikan.
2. Lenyapkan pisang, seketika sahaja, di dalam mangkuk.
3. Masukkan kelapa parut dan tepung bersama, kemudian gaulkan.
4. Selepas itu, masukkan **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N** dan gaul rata.
5. Tuangkan sedikit minyak ke atas kuai.
6. Letakkan 2 sudu besar bancuhan lempeng ke atas kuai.
7. Apabila sebelahnya sudah masak keemasan, terbalikkan lempeng untuk memasak sebelah lagi.
8. Hidangkan lempeng dengan hirisan pisang dan caramel.



KAEDAH ALTERNATIF UNTUK MEMBUAT KARAMEL: Renehkan tin **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N** dalam periuk besar air selama 3 jam. Sentiasa mengawasi dan mengisi semula air semasa mereneh. Keluarkan tin dari air panas dan biarkan sejuk sepenuhnya sebelum membukanya untuk digunakan sebagai karamel.



BISKUT KARAMEL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 25 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 12 ORANG

BAHAN-BAHAN - PASTRI

½ cawan	Krimer Sejat F&N
220 g	Tepung gandum
165 g	Mentega
90 g	Gula kastor

BAHAN HIASAN

1 tin	Krimer Manis dengan Kalsium F&N
125 g	Mentega
30 g	Golden syrup
375 g	Coklat masakan

CARA PENYEDIAAN - PASTRI

1. Pukulkan mentega bersama gula kastor dengan menggunakan pengadun kek sehingga kembang.
2. Masukkan tepung dan **Krimer Sejat F&N** kemudian pukulkan sehingga sehati.
3. Tekankan doh ke dalam acuan 20cm x 20cm dan cucukkan permukaannya dengan garpu.
4. Bakar di dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 190°C selama 15 minit atau sehingga ia kelihatan keperangan. Kemudian, sejukkan seketika.

CARA PENYEDIAAN - HIASAN

1. Masukkan krimer **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**, mentega dan golden syrup ke dalam periuk dan masak sehingga mendidih. Kemudian, perlahankan api dan biarkan ia mereneh selama 5 minit.
2. Tuangkan sos di atas biskut yang telah sejuk pada suhu bilik dan simpan di dalam peti sejuk selama 3-4 jam.
3. Cairkan coklat menggunakan kaedah "double boiler" atau ketuhar gelombang mikro selama 30 saat dan kacaukan sehingga keseluruhannya cair.
4. Tuangkan coklat tersebut di atas permukaan biskut karamel yang telah keras sedikit tadi dan simpan semula ke dalam peti sejuk selama 2 jam.
5. Potong acuan kepada segi empat kecil setelah sejuk sepenuhnya.





PUDING CENDOL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 2 JAM 30 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 10 ORANG

BAHAN-BAHAN - LAPISAN CENDOL A

- 1 tin **Krimer Sejat F&N**
- ¾ tin **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**
- 750 ml Air
- 4 sudu kecil Serbuk agar-agar
- Secukupnya Garam
- 200 g Cendol

LAPISAN GULA MELAKA - B

- 400 g Gula melaka
- 3 sudu kecil Serbuk agar-agar
- 1000 ml Air

SOS PANDAN

- 1 tin **Krimer Sejat F&N**
- ½ tin **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**
- 400 ml Air pandan
- 2 sudu besar Serbuk kastard

CARA PENYEDIAAN

1. Satukan semua bahan A kecuali cendol, biarkan mendidih.
2. Masukkan cendol ke dalam dulang diikuti bahan A dan biarkan sejuk.
3. Didihkan bahan B, kemudian tuangkan ke atas lapisan cendol dan biarkan seketika dan sejukkan selama 2 jam.
4. Untuk menyediakan sos, renehkan semua bahan sehingga pekat. Hidangkan sos Pandan bersama Puding Cendol.

PETUA CHEF Untuk hasil terbaik, tuangkan lapisan B sebelum lapisan A menjadi pejal sepenuhnya.



GULA - GULA KELAPA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 30-40 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 40 KETUL

BAHAN-BAHAN

- 150 ml **Susu Isian Sejat F&N**
- 200 g **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**
- 100 g Kelapa parut kering
- 100 g Gula
- 30 g Mentega / Minyak sapi
- 2 sudu kecil Esen vanilla
- 1 ½ sudu kecil Pewarna makanan
- 40 keping Pembalut gula- gula

CARA PENYEDIAAN

1. Dengan api sederhana, panaskan non stick pan, satukan kesemua ramuan gula- gula kelapa.
2. Masak selama 30-40 minit. Kacau adunan sehingga kering, menjadi doh dan tidak melekat pada kuali.
3. Tuangkan ke dalam loyang dan tekan bagi rata dan padat.
4. Bila sejuk, potong gula- gula dengan mengikut saiz di kehendaki.
5. Balutlah dengan pembalut gula- gula dan simpan di dalam bekas kerap udara.

PETUA CHEF Untuk ketahui sama ada gula- gula kelapa siap memasak, letakkan sunduk kayu pada doh gula- gula dan sunduk kayu akan berdiri dengan tegak, tidak akan jatuh.





JELI KRISTAL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 15 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG

BAHAN-BAHAN - JELI KRISTAL

- 10 g Serbuk agar-agar
- 800 ml Air
- 120 g Gula
- 2 titis Pewarna biru, merah dan hijau
- 2 sudu kecil Perisa nanas, strawberry dan epal

JELI SUSU

- 200 g **Krimer Sejat F&N**
- 10 sudu besar **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 10 g Serbuk agar-agar
- 600 ml Air
- 50 g Gula
- 2 sudu kecil Perisa laici

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat jeli kristal, masak air di dalam periuk sehingga mendidih. Gabungkan serbuk agar-agar dan gula kemudian masukan ke dalam air yang mendidih tadi sambil mengacau campuran tersebut.
2. Bahagikan campuran agar-agar kepada 3 bahagian untuk pewarna biru, merah dan hijau.
3. Masukkan perisa nanas untuk campuran biru, perisa strawberi untuk campuran merah dan perisa epal untuk campuran hijau.
4. Biarkan ia sejuk sepenuhnya sebelum simpan di dalam peti sejuk. Potongkan jeli kristal menjadi kiub kecil dan campurkan ketiga-tiga kiub jeli di dalam acuan 8 inci. Simpankan di dalam peti sejuk.
5. Untuk membuat jeli susu, masukkan air dan **Krimer Sejat F&N** dan didihkan di dalam periuk. Gabungkan serbuk agar-agar dan gula kemudian masukan ke dalam air yang mendidih tadi sambil mengacau campuran tersebut.
6. Masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan perisa laici. Kacau rata.
7. Biarkan ia sejuk sedikit kemudian tuangkan campuran susu ke dalam acuan 8 inci tadi sehingga menutup keseluruhan jeli berwarna.
8. Biar ia sejuk di suhu bilik sebelum simpan di dalam peti sejuk. Sejukkan selama 3 jam sebelum dihidangkan.



AISKRIM DURIAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

- ½ tin **Krimer Sejat F&N**
- ½ tin **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 1 cawan Isi durian
- 3 biji Telur kuning
- 1 cawan Krim putar

CARA PENYEDIAAN

1. Pukulkan telur kuning di dalam mangkuk sehingga ia mengembang dan keputihan. Tambah **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan gaul rata.
2. Kisarkan isi durian bersama **Krimer Sejat F&N** di dalam mesin pengisar.
3. Gabungkan kedua-dua bancuhan dalam mangkuk dan letakkan di atas periuk berisi air mendidih. Gaulkan sehingga bancuhan sebati dan memekat. Keluarkan mangkuk dan ketepikan sehingga sejuk.
4. Pukul krim putar di dalam mangkuk berasingan.
5. Gaulkan bancuhan durian bersama krim putar secara perlahan-lahan, kemudian tuangkan di dalam bekas dan masukkan ke dalam peti sejuk beku.
6. Bekukan semalaman sebelum dihidangkan.





KOLAK UBI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 1 JAM 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

- BAHAN-BAHAN**
- 300 g **Krimer Sejat F&N**
 - 150 g Ubi keledak, dipotong kiub
 - 150 g Ubi keledak kuning, dipotong kiub
 - 650 ml Air
 - 100 g Gula melaka
 - ½ sudu teh Garam
 - 2 keping Daun Pandan

- CARA PENYEDIAAN**
1. Masakkan semua bahan kecuali **Krimer Sejat F&N** selama 45 minit.
 2. Masukkan **Krimer Sejat F&N**, dan teruskan masak selama 15 minit.
 3. Hidangkan panas.



KHULFI MANGGA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 20 BATANG

- BAHAN-BAHAN**
- 500 g/ 1 tin **Susu Isian Sejat F&N**
 - 500 g/ 1 tin **Krimer Manis dengan Kalsium F&N**
 - 250 ml Krim putar
 - 3 biji Serbuk buah pelage
 - 2 biji Mangga, dikisar
 - Sebiji Mangga, dikuib
 - 20 cawan Cawan / bekas, 3 oz.
 - 20 batang Batang ais krim

- CARA PENYEDIAAN**
1. Campurkan kesemua bahan- bahan khulfi mangga ke dalam mangkuk adunan. Gaul adunan sehingga sehati.
 2. Kemudian, masukkan hasil khulfi mangga ke dalam cawan/bekas ais krim yang disediakan sehingga penuh. Simpan dalam peti ais sehingga khulfi mangga beku.
 3. Hidangkan Khulfi Mangga setelah ia beku.

PETUA CHEF Untuk lebih menarik, hidangkan ia dengan kacang pistachio cincang.





MARTABAK

🕒 MASA PENYEDIAAN: 1 JAM

🕒 MASA MEMASAK: 10 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 3 KEPING 8"

BAHAN-BAHAN

- 250 g **Krimer Sejat F&N**
- 250 ml Air
- 4 sudu besar Gula pasir
- ½ sudu teh Yis segera
- 400 g Tepung gandum
- 2 biji Telur
- ¼ sudu teh Soda bikarbonat
- ¼ sudu teh Garam

INTI

- 2 sudu besar / keping **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 1 sudu besar / keping Marjerin
- 2 sudu besar / keping Keju parut
- 2 sudu besar / keping Beras coklat

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan air, **Krimer Sejat F&N**, gula pasir dan yis segera. Kacau dan ketepikan selama 10 minit.
2. Tambahkan tepung gandum, soda dan garam ke mangkuk. Masukkan campuran yis dan telur. Kacau sehingga sebati. Biarkan selama 45 minit sehingga saiz mejadi dua kali ganda.
3. Panaskan kualiti 8" dengan api kecil, kotkan seluruh kualiti dengan adunan. Tutup dan masak sehingga adunan jadi kering.
4. Keluarkan martabak, sapukan ia dengan marjerin, **Krimer Manis Bervitamin F&N** dan taburkan keju dan coklat.
5. Lipatkan martabak dan potong kepada kepingan.



BISKUT SERUNDING DAGING

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 80 KEPING

BAHAN-BAHAN

- 200 g **Susu Isian F&N**
- 250 g Mentega
- 180 g Tepung serbaguna
- 200 g Tepung jagung
- 40 g Tepung beras
- 120 g Serunding ayam / daging

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ketuhar kepada 170°C. Alas loyang (atau dua) dengan kertas lilin.
2. Dalam mangkuk adunan, pukul mentega dan **Susu Isian F&N** sehingga kembang.
3. Campurkan semua baki bahan dan pukul perlahan-lahan sehingga menjadi doh.
4. Bentukkan biskut menjadi bebola. Seterusnya, gunakan garfu untuk meratakan doh biskut.
5. Bakar biskut pada suhu 170°C selama 15 minit sehingga perang keemasan.
6. Biarkan ia sejuk sebelum disimpan ke dalam bekas kedap udara.



Elakkan daripada memukul bahan terlalu lama kerana doh akan menjadi keras dan kenyal.





KEK LOBAK MERAH DAN SOS COKLAT

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 1 JAM

👥 SAIZ HIDANGAN: 14 ORANG

BAHAN-BAHAN - KEK

½ cawan	Krimer Sejat F&N	300 g	Tepung gandum
250 ml	Mentega (dicairkan)	1 sudu besar	Serbuk penaik
400 g	Gula kastor	1 sudu kecil	Cuka
4 biji	Telur		
3 batang	Lobak merah sederhana (dikupas kulit dan disagat halus)		

SOS COKLAT

5 sudu besar	Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N
2 sudu besar	Mentega
150 g	Coklat masakan

CARA PENYEDIAAN KEK

1. Campurkan **Krimer Sejat F&N** bersama cuka di dalam mangkuk dan simpankan di dalam peti sejuk selama 20 minit.
2. Di dalam mangkuk berlain pukulkan telur bersama gula menggunakan pemukul telur, setelah kembang campurkan mentega yang telah dicairkan dan gaul rata.
3. Ayakkan tepung gandum bersama serbuk penaik sebanyak 2 kali. Masukkan sedikit demi sedikit campuran tepung ke dalam adunan telur tadi, adunkan perlahan-lahan sehingga sebati dan tidak berketul.
4. Masukkan campuran **Krimer Sejat F&N** tadi dan kacaukan sehingga rata kemudian masukkan lobak merah yang telah disagat dan gaul sebati.
5. Tuangkan adunan ke dalam loyang kek yang telah disapukan dengan sedikit mentega dan ditaburkan sedikit tepung gandum (ini untuk mengelakkan dari cake melekat pada loyang).
6. Masukkan loyang ke dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 180°C dan bakar selama 40 minit.

CARA PENYEDIAAN SOS COKLAT

1. Untuk menyediakan sos coklat, anda perlu menggunakan kaedah "double-boiler". Didihkan air di bahagian bawah "double-boiler", setelah mendidih perlahan-lahan api.
2. Campurkan coklat, mentega dan **Susu Pekat Manis Penuh Krim F&N** di bahagian atas "double-boiler" dan gaulkan perlahan-lahan sehingga keseluruhan coklat cair.
3. Biarkan ia sejuk selama 15 minit dan tuangkan ke atas kek yang telah masak tadi.



PUDING LAPIS PANDAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🕒 MASA MEMASAK: 10 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: DULANG SEGI EMPAT 7"

BAHAN-BAHAN - LAPISAN PANDAN LAYER

30 g	Daun pandan
650 ml	Air
85 g	Gula
8 g	Serbuk agar-agar

LAPISAN SUSU

1 tin	Krimer Sejat F&N
85 g	Gula
250 ml	Air
10 g	Serbuk agar-agar

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk lapisan pandan, campurkan daun pandan dengan air dan kisarkan. Tapiskan air pandan.
2. Panaskan air pandan atas api sederhana, renehkan sehingga gula dan serbuk agar-agar larut sepenuhnya. Tuang 1/3 campuran ke dalam dulang 7". Reneh campuran pandan yang tertinggal atas api yang perlahan.
3. Untuk membuat lapisan susu, panaskan air, gula dan serbuk agar-agar atas api sederhana, renehkan dan kacau sehingga gula dan serbuk agar-agar larut sepenuhnya. Masukkan **Krimer Sejat F&N** ke dalam adunan dan kacau rata.
4. Tuang 1/3 campuran susu ke dalam dulang ke atas lapisan pandan. Reneh campuran susu yang tertinggal atas api yang perlahan.
5. Ulang langkah 2 dan 4 sehingga campuran pandan dan susu siap diguna.
6. Simpan puding di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 4 jam sebelum dihidangkan.
7. Sedia dinikmati!





MANISAN BIJAN HITAM & KACANG

🕒 MASA PENYEDIAAN: 3 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 2 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 1 ORANG

BAHAN-BAHAN - MANISAN KACANG

2 sudu besar **Krimer Manis Bervitamin F&N**
 2 sudu besar **Susu Isian Sejat F&N**
 80 g Mentega kacang
 3 sudu kecil Tepung jagung
 200 ml Air

MANISAN BIJAN HITAM

3 sudu besar **Krimer Manis Bervitamin F&N**
 2 sudu besar **Susu Isian Sejat F&N**
 25 g Bijan hitam (dikisar)
 4 sudu kecil Tepung jagung
 200 ml Air

CARA PENYEDIAAN - MANISAN KACANG

1. Campurkan **Krimer Manis Bervitamin F&N**, mentega kacang, tepung jagung dan air dalam pengisar, kisar sehingga lumat.
2. Masak dalam ketuhar gelombang mikro selama 1 minit, kacau.
3. Ulang langkah 2 dua kali, masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan kacau rata.
4. Nikmati!

CARA PENYEDIAAN - MANISAN BIJAN HITAM

1. Campurkan bijan hitam, **Krimer Manis Bervitamin F&N**, tepung jagung dan air dalam pengisar, kisar sehingga lumat.
2. Masak dalam ketuhar gelombang mikro selama 1 minit, kacau.
3. Ulang langkah 2 dua kali, masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan kacau rata.
4. Nikmati!



PENGAT PISANG WARISAN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 5-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

¼ tin **Susu Isian Sejat F&N**
 ½ tin, 200 g Krim Jagung (bahan A)
 1 Liter Air (bahan A)
 1 biji, 250 g Gula melaka (bahan A)
 4 helai Daun pandan
 100 g Sagu, direndam 2 jam
 1 sudu kecil Garam
 7 biji Pisang berangan, dipotong

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan periuk, masukan bahan-bahan A dan biarkan ia mendidih.
2. Kemudian dengan api yang kecil, masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan biarkan seketika.
3. Tambahkan sagu yang telah ditoskan. Akhirnya, masukkan pisang dan biarkan masak.
4. Pengat Pisang sedia dihidangkan ketika panas atau enak dinikmati ketika sejuk.



Tambahkan **Susu Isian Sejat F&N** dalam setiap hidangan untuk rasa lebih berlemak.





SAGO PAYASAM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 30 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4-5 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 tin **Susu Isian Sejat F&N**
100 g **Krimer Manis Bervitamin F&N**

BAHAN - A

250 g Sago
1 Liter Air
1/2 batang Halia, dihiris

BAHAN - B

1 sudu besar Ghee
1 sudu besar Kismis
1 sudu besar Kacang (Gajus atau Badam)
1/2 sudu kecil Serbuk buah pelaga

CARA PENYEDIAAN

1. Bilaskan sago dengan air sekali untuk membersihkan sebarang kotoran.
2. Dalam periuk dengan api sederhana, tuangkan bahan A. Renehkan sago dengan air sehingga lut sinar tetapi tidak larut.
3. Masukkan **Susu Isian Sejat F&N** dan **Krimer Manis Bervitamin F&N** ke dalam adunan sago.
4. Setelah mendidih padamkan api.
5. Dalam kualiti lain, masukkan bahan B dan goreng hingga naik bau.
6. Masukkan bahan B dan serbuk buah pelaga ke dalam payasam.
7. Kacau, perlahan-lahan dan masukkan ke dalam adunan.
8. Hidangkan.



PUDING SUJI BEREMPAH WANGI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍲 MASA MEMASAK: 25 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4-6 ORANG

BAHAN-BAHAN

330 ml	Krimer Sejat F&N	220 g	Tepung suji
270 ml	Air	50 g	Serbuk kacang badam
1/2 sudu kecil	Esen rose	50 g	Kismis
5 biji	Buah pelaga	50 g	Kacang gajus
150 g	Gula kastor	4 sudu besar	Minyak sapi

CARA PENYEDIAAN

1. Rebuskan **Krimer Sejat F&N** bersama air, esen rose dan buah pelaga sehingga ia merenih. Kemudian, masukkan gula kastor dan rebuskan lagi, kacaukan sehingga gula cair.
2. Tapiskan campuran rebusan ke dalam periuk berlainan untuk mengasingkan buah pelaga yang telah direbus tadi. Setelah ditapis biarkan ia rebus sehingga mendidih sekali lagi.
3. Taburkan tepung suji sedikit demi sedikit sambil mengacaukan bancuhan tersebut perlahan-lahan, ini untuk mengelakkan bancuhan berketul. Setelah kesemua tepung suji dimasukkan, taburkan pula serbuk kacang badam.
4. Gaulkan lagi sehingga rata. Pastikan api pada suhu sederhana. Setelah mendidih, matikan api.
5. Panaskan minyak sapi di dalam kualiti yang berlainan. Masukkan kismis dan kacang gajus. Tumiskan sehingga harum dan matikan api.
6. Masukkan minyak sapi tadi bersama separuh daripada kacang gajus dan kismis yang telah ditumis ke dalam bancuhan suji tadi dan gaulkan sehingga sebatu.
7. Tuangkan bancuhan ke dalam mangkuk atau acuan tahan panas. Hiaskan permukaan puding dengan sebahagian lagi kismis dan kacang gajus tadi.
8. Sejukkan di dalam peti sejuk selama 3 jam sebelum dihidang.





KEK EPAL & BERI

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 60 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 5 ORANG

BAHAN-BAHAN - ISIAN

- 500 g Epal hijau (dikupas & dipotong dadu)
- 400 g Strawberi (dipotong separuh)
- 200 g Raspberi
- 150 g Gula
- 50 g Tepung serbaguna
- 50 g Mentega

HIASAN

- 120 g **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia**
- 150 g Tepung serbaguna
- 2 tsp Baking powder
- 60 g Mentega sejuk (dipotong dadu)
- 60 g Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ketuhar sehingga 190°C.
2. Satukan epal, strawberi dan gula dalam mangkuk dan biarkan selama 10 minit.
3. Cairkan mentega dalam kualiti dengan api sederhana. Masukkan epal dan strawberi, masak selama 15 minit.
4. Masukkan tepung dan masak selama 5 minit. Keluarkan dari haba dan tambahkan raspberi. Pindahkan ke dalam loyang dan ketepikan.
5. Satukan tepung, serbuk penaik dan gula dalam mangkuk. Masukkan mentega dan adun sehingga hancur. Masukkan **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia** dan kacau sehingga sebati.
6. Sendukkan adunan secara berasingan di sekeliling loyang dan bakar selama 40 minit atau sehingga perang keemasan.
7. Hidangkan dengan aiskrim vanila (pilihan).



KEK KEJU BAKAR

🕒 MASA PENYEDIAAN: 45 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM 25 MINIT
 👥 SAIZ HIDANGAN: 12 HIDANGAN (ACUAN KEK 9") 🕒 MASA MENYEJUK: SEKURANG-KURANGNYA 4 JAM

BAHAN-BAHAN

- 180 ml **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
- 150 g Kiub Wafer Berkrim Coklat Kacang Hazel
- 900 g Keju Krim
- 200 g Gula Pasir
- 1 sudu kecil Ekstrak Vanilla
- 3 biji Telur

CARA PENYEDIAAN KERAK

1. Panaskan oven hingga 160°C.
2. Dalam pemproses makanan, hancurkan Kiub Wafer Berkrim Coklat Kacang Hazel menjadi serbuk halus.
3. Tekan serbuk wafer dalam acuan. Bakar selama 5 minit.
4. Keluarkan kerak dari oven dan panaskan oven hingga 170°C.

CARA PENYEDIAAN ISI

1. Kacaukan keju krim dan gula pasir bersama dalam mangkuk besar sehingga lancar dan berkrim.
2. Masukkan **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia** dan ekstrak vanilla, kacau hingga digabungkan sepenuhnya.
3. Masukkan telur sebiji demi sebiji, kacau selepas setiap penambahan hingga sebati.
4. Bakar dengan mandi air selama 20 minit, kemudian tutup bahagian atas dengan aluminium foil.
5. Terus bakar selama 1 jam lagi.
6. Sejukkan kek dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 4 jam sebelum dihidangkan.





HALWA LOBAK MERAH

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 30 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- 500 ml **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
- 500 g Lobak merah (diparut)
- 100 g Gula
- ½ sudu kecil Serbuk buah pelaga
- 2 sudu besar Ghee
- Secukupnya Kacang campur (dipanggang)
- 2 sudu besar Kismis

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam periuk, panaskan **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia** sehingga mendidih, kemudian masukkan lobak merah.
2. Masak sehingga susu mula sejat, masukkan gula.
3. Teruskan masak sehingga separuh kering.
4. Masukkan ghee, tumis hingga kering dan pekat.
5. Masukkan serbuk buah pelaga.
6. Hiaskan dengan sedikit kacang dan hidangkan.



KUIH LADOO KELAPA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 12 KEPING

BAHAN-BAHAN

- 300 ml **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
- 1 cup (60 g) Kelapa parut
- ¼ sudu kecil Serbuk buah pelaga
- 10 g Kacang gajus
- 75 g Gula
- ½ sudu kecil Ghee
- 60 g Susu tepung

CARA PENYEDIAAN

1. Cairkan ghee dalam kualiti dengan api sederhana, goreng kacang gajus hingga keemasan. Suduk dalam pinggan dan ketepikan.
2. Dalam kualiti yang sama, satukan kelapa parut dan **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**. Padamkan api dan biarkan selama 15 minit.
3. Panaskan semula kualiti dengan api kecil, masak sehingga adunan separuh kering.
4. Masukkan susu tepung dan gula. Gaul rata dan terus masak dengan api kecil sehingga adunan likat dan sehati.
5. Masukkan serbuk buah pelaga dan kacang gajus. Gaul rata dan biarkan sejuk hingga suam.
6. Cedok sedikit adunan dan tekan dengan tapak tangan, gulung menjadi bola bulat.
7. Golekkan laddoo dalam kelapa parut yang baki untuk disalut.
8. Nikmati!





KA MEETHA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

- 500 ml **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
- ¼ sudu kecil Sebuk buah pelaga
- 50 g Gula
- 120 ml Air
- 1 sudu besar Kacang gajus, dicincang
- ½ sudu besar Kismis
- 1 sudu besar Badam, dihiris
- 6 keping Roti
- Secukupnya Ghee

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia** dalam kualiti di atas api sederhana.
2. Apabila mendidih, turunkan api dan masak sehingga kuantiti susu menjadi separuh dan pekat. Terus kacau agar tidak terbakar.
3. Masukkan serbuk buah pelaga dan gaul rata. Tuangkan campuran susu ke dalam mangkuk dan biarkan sejuk.
4. Satukan air dan gula dalam kualiti, rebus hingga pekat. Sirap gula sudah siap.
5. Keluarkan tepi kepingan roti dan potong setiap kepingan menjadi 2 segitiga.
6. Sikat kepingan roti dengan ghee. Goreng dangkal dalam kualiti di atas api sederhana hingga garing dan coklat keemasan di kedua belah pihak.
7. Masukkan kepingan roti ke dalam sirap gula. Susun di pinggan.
8. Tuangkan campuran susu di atas roti. Hiaskan dengan beberapa kepingan badam, kismis dan kacang gajus.
9. Nikmati!



MUFIN HALIA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 14 MUFIN

BAHAN-BAHAN

- 150 ml **Susu Berperisa Coklat Dipasteur F&N Magnolia**
- 300 g Tepung Serbaguna
- 150 g Gula perang
- 1 sudu kecil Serbuk penaik
- 1 sudu kecil Serbuk halia
- 2 sudu kecil Serbuk kayu manis
- ¼ sudu kecil Garam
- 2 biji Telur
- 1 sudu kecil Ekstrak vanila
- 60 g Minyak masak
- 120 g Madu

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ketuhar kepada 170°C.
2. Dalam mangkuk besar, satukan tepung, gula, serbuk penaik, serbuk kayu manis, serbuk halia dan garam.
3. Dalam mangkuk lain, satukan telur, ekstrak vanila, minyak, madu dan **Susu Berperisa Coklat Dipasteur F&N Magnolia**.
4. Masukkan bahan basah ke dalam bahan kering dan gaul sehingga sebati.
5. Agihkan adunan secara sekata di antara 14 cawan muffin. Bakar selama 15 minit.
6. Nikmati!





KUIH COKLAT RAYA

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 5 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 12 HIDANGAN (DUA TART 9")

🕒 MASA MENYEJUK: SEKURANG-KURANGNYA 2 JAM

BAHAN-BAHAN - KERAK

250 g Biskut gandum
100 g Mentega

ISI

120 g 100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia
300 g Coklat gelap (cincang kasar)
40 g Coklat susu (cincang kasar)
120 g Krim
56 g Mentega
10 g Serbuk gelatin
2 sudu besar Air
1 sudu kecil Garam

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat kerak, letakkan biskut dalam pemproses makanan sehingga dikisar halus. Masukkan mentega cair dan campur sehingga sebati.
2. Bahagikan adunan kepada 2 bahagian sekata dan tekan ke bahagian bawah dan tepi setiap acuan tart 9 inci. Masukkan kerak ke dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit untuk dikeraskan.
3. Untuk membuat isi, letakkan coklat gelap dan coklat susu yang telah dicincang ke dalam mangkuk. Kembangkan serbuk gelatin dalam 2 sudu besar air.
4. Dalam periuk, masak krim, **100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia**, dan mentega sehingga mendidih dengan api sederhana kemudian masukkan serbuk gelatin yang telah kembang, kacau sehingga larut.
5. Tuangkan adunan susu ke atas coklat. Kacau sehingga coklat cair.
6. Tuangkan inti ke atas kerak dan sejukkan sekurang-kurangnya 2 jam sehingga keras.
7. Hiaskan dengan beberapa buah strawberi dan beri biru untuk dihidangkan!



KHEER

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT

🍳 MASA MEMASAK: 25 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

500 ml Susu Steril Rendah Lemak F&N Magnolia
450 ml Santan
3 sudu besar Gula
100 g Beras basmati
40 g Kismis
½ sudu kecil Serbuk bush pelaga
½ sudu kecil Air ros
20 g Badam, dihiris dan ditoskan
25 g Pistachio, dicincang

CARA PENYEDIAAN

1. Dalam periuk besar, panaskan santan, **Susu Steril Rendah Lemak F&N Magnolia** dan gula hingga mendidih.
2. Masukkan beras, dan didihkan dengan api kecil hingga adunan pekat dan nasi lembut.
3. Kacau kismis, serbuk buah pelaga dan air ros, masak selama beberapa minit lagi.
4. Akhir sekali, hiaskan dengan beberapa kepingan badam dan pistachio cincang.





ROTI BIJI POPI LIMAU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 1 JAM

👤 SAIZ HIDANGAN: ROTI 9"

BAHAN-BAHAN

½ cawan	100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia	2 biji	Telur
1 ¾ cawan	Tepung serbaguna	2 biji	Kulit lemon
2 sudu kecil	Serbuk penaik	1 biji	Lemon (diperah)
½ cawan	Mentega (dilembut)	1 sudu kecil	Ekstrak vanila
1 cawan	Gula kastor	¼ sudu kecil	Garam
		2 sudu besar	Biji kas-kas

SOS LIMAU

1 cawan	Gula aising
2 sudu besar	Perahan lemon

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ketuhar hingga 180°C. Salutkan loyang 9 inci dengan mentega dan ketepikan.
2. Ayakkan tepung serbaguna dan serbuk penaik. Ketepikan.
3. Dengan menggunakan mesin mengadun, pukulkan mentega dan gula, sehingga kembang.
4. Masukkan telur, satu persatu, pukul sehati setiap kali.
5. Masukkan kulit lemon, jus lemon, esen vanila, garam dan popia. Gaul sehati.
6. Masukkan separuh susu dan separuh tepung, gaul dengan kelajuan rendah. Setelah sehati, masukkan baki susu dan tepung, gaul hingga sehati.
7. Tuangkan adunan ke dalam loyang roti dan bakar selama 1 jam atau sehingga lidi yang dimasukkan ke tengah kek keluar bersih.
8. Biarkan ia sejuk sepenuhnya dalam kualiti sebelum dinyah acuan.



BURFI SUSU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 15 MINIT

👤 SAIZ HIDANGAN: 18 KETUL

BAHAN-BAHAN

250 ml	Susu UHT Penuh Krim F&N Magnolia
65 g	Ghee
375 g	Tepung susu
150 g	Gula
½ sudu kecil	Serbuk buah pelaga
2 sudu besar	Badam, dicincang

CARA PENYEDIAAN

1. Panaskan ghee dalam kualiti. Masukkan **Susu UHT Penuh Krim F&N Magnolia** dan didihkan dengan api kecil. Terus kacau agar tidak terbakar.
2. Setelah susu mula menggelegak, masukkan tepung susu sebanyak 3 kali dan pukul sehingga tiada ketulan. Terus kacau dengan api kecil selama 2 hingga 3 minit.
3. Masukkan gula dan gaul rata. Kacau terus sehingga campuran membentuk seperti adunan dan ghee mula berpisah dari kualiti.
4. Masukkan serbuk buah pelaga, gaul dan angkat dari api.
5. Pindahkan adunan ke loyang yang sudah berminyak, ratakan permukaannya.
6. Hiaskan dengan kacang dan biarkan selama 2 jam. Setelah ditetapkan potong menjadi bentuk yang diinginkan.
7. Nikmati!





MOCHI SUSU

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 25 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN - A

200 ml **Susu Penuh Krim Dipasteur F&N Magnolia**
 120 g Tepung pulut
 30 g Gula
 Secubit Garam
 20 g Minyak

BAHAN-BAHAN - B

50 g Serbuk bijan hitam
 20 g Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Campurkan semua bahan dalam (A), kacau hingga tiada ketulan.
2. Tutup dengan balut berpaut dan kukus selama 20-25 minit.
3. Campurkan bahan-bahan dalam (B) bersama-sama.
4. Akhir sekali, salutkan mochi dengan campuran bijan hitam sebelum dihidangkan.



SEMIYA PAYASAM

🕒 MASA PENYEDIAAN: 5 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT

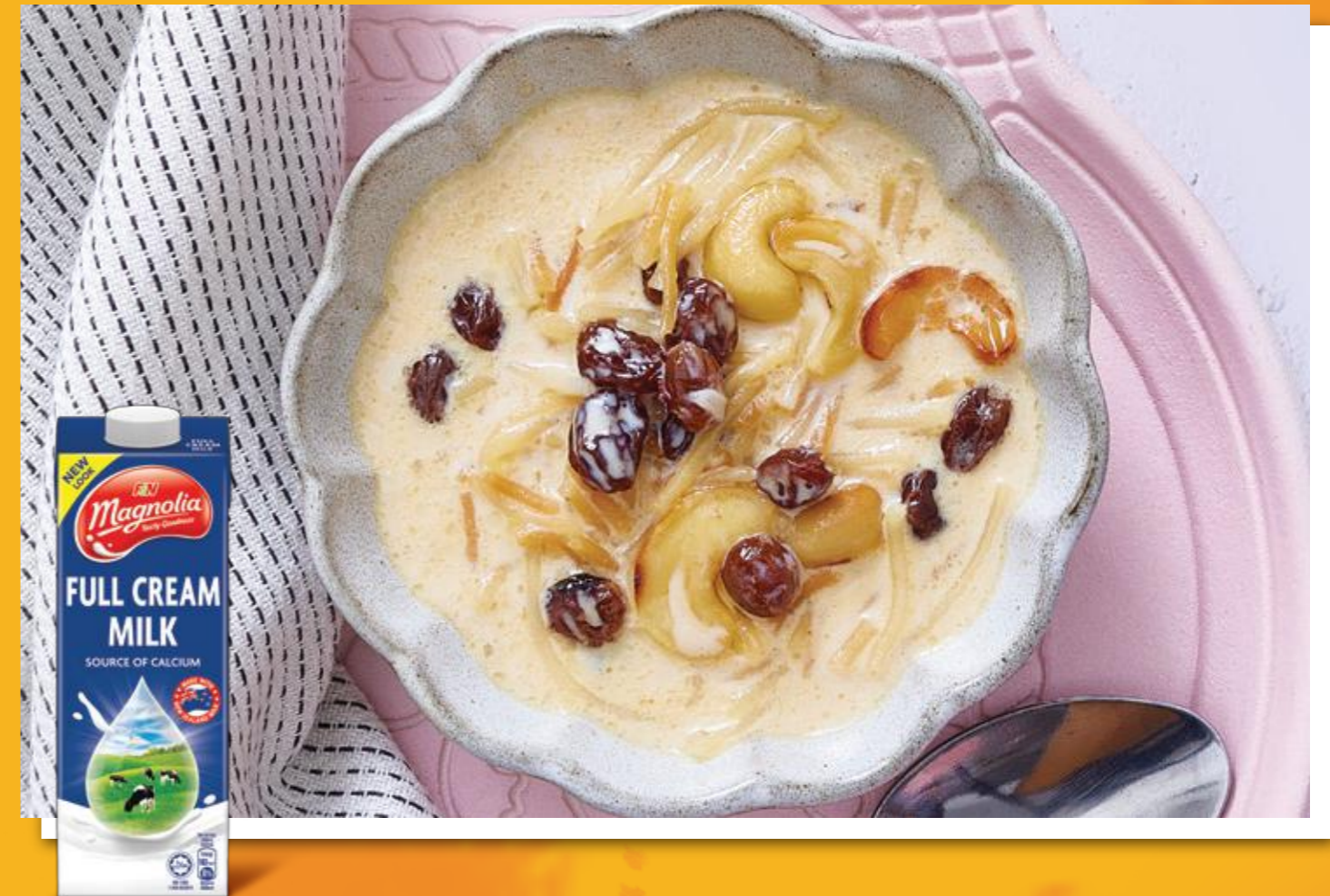
👥 SAIZ HIDANGAN: 4 ORANG

BAHAN-BAHAN

1 botol (890 ml) **Susu UHT Penuh Krim F&N Magnolia**
 2 sudu besar Ghee
 15 biji Kacang gajus
 2 sudu besar Kismis
 1 cawan Bihun
 4 sudu besar Gula
 ½ sudu kecil Serbuk buah pelaga

CARA PENYEDIAAN

1. Cairkan ghee dalam kualiti, goreng gajus hingga keemasan. Keluarkan gajus dari kualiti, ketepikan.
2. Dalam kualiti yang sama, goreng kismis hingga kembang. Mengetepikan.
3. Pecahkan bihun kepada separuh, masukkan ke dalam kualiti yang sama dan panggang hingga warna keemasan.
4. Masukkan **Susu UHT Penuh Krim F&N Magnolia**, renehkan untuk melembutkan bihun.
5. Masukkan gula dan serbuk buah pelaga, reneh selama 3 minit lagi.
6. Akhir sekali, taburkan gajus dan kismis di atasnya.
7. Hidangkan hangat.





KEK CAWAN OREN

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 35 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 12 KEK CAWAN

BAHAN-BAHAN - KEK CAWAN

- 150 ml **Oren F&N**
- 170 g Mentega
- 150 g Gula
- 2 biji Telur
- ½ tsp Garam
- 180 g Tepung berserbuk menaik

PERISA UNTUK KRIM MENTEGA

- 500 ml **Oren F&N**
- 1 ½ tbsp Perahan lemon
- 1 biji Telur
- 15 g Tepung jagung
- 30 g Gula

KRIM MENTEGA

- 200 g Mentega (dilembut)
- 80 g Gula aising

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat kek cawan, putarkan krim mentega dan gula dengan pengadun elektrik sehingga kembang.
2. Masukkan telur, dan **Oren F&N**, kacau sehingga sebati. Ikuti dengan tepung naik sendiri dan garam, gaul sehingga sebati
3. Bahagikan adunan kepada 12 acuan/cawan. Bakar dalam ketuhar yang telah dipanaskan pada suhu 180°C selama 15 minit.
4. Untuk membuat perisa, renehkan **Oren F&N** dalam periuk selama 7 minit atau kurangkan sehingga ¼ daripada isipadu.
5. Sejukkan **Oren F&N**, masukkan baki bahan kastard, panaskan dengan api kecil hingga adunan pekat. Ketepikan dan biarkan ia sejuk sepenuhnya.
6. Untuk membuat krim mentega, pukul mentega dan gula aising sehingga kembang.
7. Satukan perisa dan krim mentega, gaul sehingga sebati dan tiada berketul.
8. Sapukan krim mentega ke atas kek cawan. Hidang.



BUKO ROS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 10 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 10 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 8 ORANG

BAHAN-BAHAN - JELI ROS

- 300 g **Sirap Ros F&N**
- 10 g Serbuk agar-agar
- 700 ml Air

CAMPURAN SUSU

- 200 g **Krimer Sejat F&N**
- 160 g **Krimer Manis Bervitamin F&N**
- 600 g Krim
- 160 g Kordial Ros F&N
- 250 g Nata de Coco
- 250 g Isi kelapa

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat jeli ros, masukkan bahan dalam periuk. Didih sehingga serbuk agar-agar larut sepenuhnya.
2. Tuangkan adunan jeli ke dalam dulang persegi, biarkan sejuk dan simpan dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 2 jam untuk keras.
3. Potong agar-agar menjadi kiub, campurkan dengan bahan campuran susu dalam jag.
4. Kacau rata, sejukkan sekurang-kurangnya 4 jam sebelum dihidangkan.



KEK MOUSSE ANGGUR

🕒 MASA PENYEDIAAN: 2 JAM 🍳 MASA MEMASAK: 20 MINIT 👥 SAIZ HIDANGAN: 7" KEK SEGI EMPAT

BAHAN-BAHAN - LAPISAN BAWAH

150 g Biskut digestive
70 g Mentega (cairkan)

GRAPE MOUSSE

180 g **Kordial Anggur F&N**
250 g Krim putar
10 g Serbuk gelatin
2 sudu besar Air
50g Keju krim (lembutkan)

LAPISAN JELI

80 ml Air
40 g Gula
3 g Serbuk gelatin
100 g Anggur (dihiris nipis)

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat lapisan bawah, hancurkan dan campurkan biskut digestive dengan mentega. Tuang campuran digestive ke dalam acuan kek dan tekan ke bawah acuan sehingga padat. Simpan dalam peti sejuk selama 1 jam.
2. Untuk lapisan mousse, sediakan satu mangkuk, masukkan serbuk gelatin ke dalam air, biarkan kembang. Panaskan gelatin yang telah kembang dalam gelombang mikro dengan selama 30 saat. Masukkan **Kordial Anggur F&N** ke dalam gelatin, kacau sebati.
3. Dalam mangkuk lain, pukul krim putar dan keju krim sehingga kaku. Gaulkan campuran gelatin ke dalam krim putar.
4. Tuangkan adunan mousse ke dalam acuan kek, ratakan permukaan, simpan dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 4 jam.
5. Untuk membuat lapisan jeli, campurkan air, gula, dan serbuk gelatin dalam periuk. Ketepikan selama 5 minit biar gelatin kembang. Rebus adunan sehingga gula dan gelatin larut sepenuhnya. Ketepikan untuk menyejukkan.
6. Apabila adunan jeli telah disejukkan sepenuhnya. Letak hirisan anggur pada permukaan mousse anggur. Tuang adunan jeli di atasnya. Simpan kek di dalam peti sejuk selama sekurang-kurangnya 4 jam sebelum dihidangkan.



PUDING OREN KARAMEL

🕒 MASA PENYEDIAAN: 20 MINIT 🍳 MASA MEMASAK: 25 MINIT

👥 SAIZ HIDANGAN: 6 ORANG 🕒 MASA MENYEJUK: SEKURANG-KURANGNYA 4 JAM

BAHAN-BAHAN - KARAMEL

50 ml Air
80 g Gula

PUDING TELUR

150 ml
150 ml
2 biji
4 biji
4 sudu besar

100% Susu Segar Dipasteur F&N Magnolia Sirap Oren F&N

Krim putar
Telur
Kuning telur
Gula

HIASAN

1 keping / hidangan Keping oren
½ tsp / hidangan Gula

CARA PENYEDIAAN

1. Untuk membuat karamel, masukkan gula dan air dalam periuk. Panaskan dengan api perlahan, terus goyangkan periuk sehingga gula larut dan sehingga keperangan.
2. Tuangkan karamel ke dalam 6 ramekin. Mengetepikan.
3. Campurkan bahan-bahan untuk puding telur dalam jag. Tuangkan karamel ke dalam ramekin.
4. Tutup setiap ramekin dengan foil aluminium. Kukus puding selama 15 minit. Tutup api, biarkan puding di dalam periuk selama 10 minit lagi.
5. Keluarkan dari periuk, biarkan sejuk dan simpan dalam peti sejuk untuk menyejukkan sekurang-kurangnya 4 jam.
6. Sebelum dihidangkan, letak hirisan oren di atas puding, taburkan gula di atas oren. Bakar sehingga keperangan.





CHEESKUT ROS

🕒 MASA PENYEDIAAN: 15 MINIT

👨‍🍳 MASA MEMASAK: 10 MINIT

🍴 SAIZ HIDANGAN: BEKAS 6.5"

BAHAN-BAHAN

- 150 g Krimer Manis Bervitamin F&N
- 80 ml Sirap Ros F&N
- 50 g Krimer Sejat F&N
- 100 g Biskut krim
- 300 g Keju krim

CARA PENYEDIAAN

1. Cairkan keju krim dalam mangkuk menggunakan kaedah double boiling.
2. Apabila keju krim cair sepenuhnya, masukkan **Krimer Manis Bervitamin F&N** dalam 4 kali. Gaul sehingga sehati.
3. Masukkan bahan-bahan lain, kacau rata.
4. Tuangkan lapisan nipis campuran keju krim ke dalam bekas, atas dengan lapisan biskut krim. Ulang sehingga semua biskut krim dan adunan krim keju habis.
5. Simpan di dalam peti sejuk untuk disejukkan semalaman sebelum dihidangkan.

