

e-BULETIN JSKM

EDISI MAC 2025

LAMBAIAN KASIH
PERSAHABATAN

RAHSIA ALAMI UNTUK
KELEGAAN SAKIT KEPALA

MENYEMAI MINAT,
MENUAI KEJAYAAN
Perjalanan Seorang Pendidik
Ts. Wan Anisha
Wan Mohammad

eISSN 2637-0077



9 772637 007004

KELUARAN KE-13

ISTIMEWA ANAK
SULUNG

e-BULETIN

EDISI MAC 2025

JSKM

LAMBAIAN KASHI
PERSAHABATAN

RAHSIA ALAMI UNTUK
KELEGAAN SAKIT KEPALA

MENYEMAI MINAT,
MENUAI KEJAYAAN
Perjalanan Seorang Pendidik
Ts. Wan Anisha
Wan Mohammad

eISSN 2637-0077



ISTIMEWA ANAK
SULUNG

KELUARAN KE-13

Sidang Redaksi:

Ketua Editor

Dr. Siti Nurleena Abu Mansor

Editor

Ts. Jamal Othman

Pn. Siti Mariam Saad

Pn. Zuraira Libasin

En. Ahmad Rashidi Azudin

Terbitan:



UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Unit Penerbitan e-Buletin

Jabatan Sains Komputer dan Matematik

UiTM Cawangan Pulau Pinang

13500 Permatang Pauh

Pulau Pinang

Kata Pengantar Ketua Editor

01

Kata Pengantar Koordinator

02

Ucapan Khas Salam Aidilfitri

03

Menyemai Minat, Menuai Kejayaan

04

Laporan Aktiviti

05

Perkongsian

16

Puisi

69

Isi

Kandungan e-Buletin



S H A R E

PERKONGSIAN



NOMBU KANJI

OLEH: AZLINA BINTI OHD MYDIN & RAFIZAH KECHIL



NOMBU KANJI ini merupakan satu juadah khas yang disediakan pada bulan Ramadhan oleh kaum India Muslim. Ianya seperti bubur lambuk tetapi mempunyai bahan penyediaan yang berbeza dengan bubur lambuk. Nombu Kanji adalah bubur berkhasiat yang dibuat menggunakan nasi mentah, dhal dimasak dengan santan hingga menjadi bubur yang licin dan diperisakan dengan rempah ratus, rasa kanjinya sangat mirip dengan biryani. Nombu Kanji ini merupakan satu hidangan yang lengkap dengan karnohidrat dan protein.

BAHAN - BAHAN

Beras Brasmati

Halia

Karot

Bawang Putih

Halba

Dauw Bawang

Dhal

Hirisan Ayam/Daging

Serbuk Kungit

Rempah Briyani

Serbuk Cabai

Kelapa (digiling)

Dauw Pudina

Garam

Minyak





CARA PENYEDIAAN

1

Masukkan minyak dan tumis bawang, bawang putih, 5 sekawan dan hirisan daging atau ayam. Masak sehingga naik bau dan bawang dah lembut.

2

Masukkan hirisan tomato dan cabai. Masukkan rempah kunyit, rempah cabai, dan rempah briyani sikit dan biarkan masak.

3

Masukkan garam, daun pudina dan beras yang telah direndam 15 minit. Kemudian masukkan air yang secukupnya.

4

Kemudian masukkan hirisan karot dan kelapa yang digiling. Tunggu sehingga nasi masak dan siaplah Nombu Kanji kita!!





اَوَّلُ سَيِّئِي تَكُونُ لَوْ كُنِي مُبَارَا
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Unit Penerbitan e-Buletin
Jabatan Sains Komputer dan Matematik
UiTM Cawangan Pulau Pinang
13500 Permatang Pauh
Pulau Pinang