

FPP BizNewz

June - November 2022

MANAGEMENT • INVESTMENT • ECONOMICS • ENTREPRENEURSHIP • TECHNOLOGY

Endometriosis

Sejauh Mana Kesedaran Anda?

Personal Shopper

What You Need To Know

Sustainable Packaging in eCommerce

A Few Solutions to Protect the Planet

Type text here

How To Teach Your Children To Pack Their Backpacks For Travel? An Easy Guide

A Short Vacay in Hat Yai

My Sister, My Best Friend

Kredit Mikro di Malaysia

H0BI



Publication Date
8 November 2022

Photo by Matt Chambers on Unsplash



Foto kuah lodeh kredit kepada Hana Hana (<https://cookpad.com/my/recipes/12807865>)

RESIPI KUAH LODEH VERSI MEK KELATE

Oleh:

1Nadia Farleena Mohd Aznan, 1Nor Haryanti Md Nor, 1Yusrina Hayati Nik Muhammad Naziman

& 2Nurul Syuhada Baharuddin

1Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Kelantan.

2Fakulti Pengurusan dan Perniagaan, Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu.

Menjelang perayaan, kuah lodeh pasti tidak ketinggalan sebagai salah satu juadah ikonik perayaan di Malaysia yang dihidangkan untuk para tetamu. Kuah lodeh juga dikenali dengan nama lontong walaupun hakikatnya kuah lodeh dan lontong adalah berbeza. Namun ia seringkali dihidangkan bersama dan menjadi pelengkap kepada satu menu hidangan.

Kuah lodeh adalah satu masakan yang dimasak menggunakan santan serta sayur-sayuran seperti kobis, lobak merah, sengkuang, kacang panjang dan fucuk. Tidak ketinggalan juga bahannya termasuk tempe dan suun. Selain di Malaysia, ia juga amat popular di Indonesia.

Lontong pula sering dikaitkan dengan makanan seberang iaitu negara jiran Indonesia. Ia diperbuat daripada beras yang dikukus di dalam daun pisang. Rupanya mirip nasi himpit atau ketupat nasi namun, aroma daun pisang yang terhasil menjadikannya lebih harum dan unik.

Gandingan lontong bersama kuah lodeh ditambah pula sambal sotong pasti dapat membangkitkan selera. Kepada peminat tegar hidangan lontong dan kuah lodeh, kami ingin berkongsi resipi kuah lodeh versi orang Kelantan yang mungkin mampu menambat hati anda. Selamat mencuba!

Masa Penyediaan : 60 minit

Masa Memasak : 45 minit

Hidangan : 15 - 20 orang

Bahan-bahan

5 ulas bawang merah – dikisar
 1 ulas bawang putih – dikisar
 4 sudu besar udang geragau (baring) – dikisar
 2 inci kunyit hidup – dikisar
 3 batang serai – dititik
 2cm lengkuas – dititik
 450-gram udang segar – dibuang kulit (jika suka)
 1000ml santan segar
 750ml air (boleh dikurangkan/dilebihkan mengikut citarasa)
 2 kiub pati ayam
 2 genggam suun – direndam lembut
 7 keping fucuk – direndam lembut dan dipotong 2 inci
 3 batang lobak merah – dipotong 1.5 inci
 11 batang kacang panjang – dipotong 1.5 inci
 1 biji sengkuang – dipotong panjang
 3 batang cili merah – dihiris
 5 biji ubi kentang – dipotong panjang dan digoreng
 5 ketul tauhu – dipotong kiub dan digoreng
 3 bungkus tempe – dipotong kiub dan digoreng
 Garam – secukup rasa
 Gula – secukup rasa

Kuah Lodeh perlu dihidangkan dengan bahan-bahan lain seperti:

Lontong /Nasi himpit/Ketupat nasi – direbus

Sambal ikan bilis

Telur – direbus (pilihan)

Ikan bilis – digoreng (pilihan)

Cara Penyediaan

Gorengkan tauhu, tempe dan ubi kentang terlebih dahulu.

Kisarkan bawang merah, bawang putih, udang baring dan kunyit.

Renehkan bahan kisar di dalam periuk bersama serai dan lengkuas sehingga mendidih.

Kemudian masukkan air serta lobak merah, kacang panjang, sengkuang, lada merah dan udang segar. Tunggu sehingga sayuran lembut.

Seterusnya masukkan santan, kacau perlahan-lahan supaya santan tidak berketul dan tambahkan lagi air jika kuah masih pekat.

Kacau sehingga kuah menggelegak dan siap untuk dihidangkan bersama nasi himpit serta sambal ikan bilis.



Foto Lontong kredit kepada (Instagram.com/meiyuni_antika)



BizNewz 2022
Faculty of Business and Management
Universiti Teknologi MARA Cawangan Terengganu, Kampus Dungun
Sura Hujung, 23000 Dungun, Terengganu, MALAYSIA
Tel: +609-8400400
Fax: +609-8403777
Email: biznewzuitm@gmail.com