

e-Buletin JSKM

EDISI
APRIL
2026

INFORMASI • INSPIRASI • IMPIAN



Menyemai Harapan,

MENYANTUNI PEJUANG KECIL

Menghubungkan ilmu, empati dan tanggungjawab sosial dalam menyantuni kanak-kanak pesakit kanser.

“ Saya percaya bahawa ilmu akan lebih bermakna apabila ia mampu menyentuh kehidupan dan membawa harapan kepada mereka yang memerlukan. ”

- Siti Asmah Mohamed -

MAJLIS
APRESIASI JSKM
2026

Laporan

RAFAH YANG
DIRATAH TIDAK
PERNAH PUNAH

Puisi

MENELUSURI
PASIR DAN
KABUS BROMO

Perkongsian

eISSN 2637-0077



9 772637 007004

KASERI



**OLEH:
TS. AZLINA MOHD MYDIN &
TS. WAN ANISHA WAN MOHAMMAD**

KASERI



Kuih Kesari (Manisan Suji)

Kuih Kesari merupakan sejenis manisan tradisional yang popular dalam kalangan masyarakat Malaysia, terutamanya India. Ianya selalu ada dihidangkan khususnya ketika majlis keraian, jamuan rasmi, kenduri dan sambutan perayaan. Diperbuat daripada tepung suji yang dimasak bersama gula dan minyak sapi, kesari terkenal dengan teksturnya yang lembut, kenyal serta rasanya yang lemak manis dan beraroma harum buah pelaga.

Warna kuning atau jingga yang menarik menjadikan kuih ini tampak berseri dan menyelerakan. Selain mudah disediakan, kesari juga menggunakan bahan-bahan yang ringkas dan kos yang berpatutan. Oleh itu, ia sering menjadi pilihan hidangan pencuci mulut atau juadah minum petang yang digemari ramai tanpa mengira usia.

KASERI

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan tepung suji
- 1/2 - 3/4 cawan minyak sapi
- 1 1/2 - 2 cawan gula (ikut kemanisan)
- 3 cawan air atau susu full cream (susu lebih lemak)
- Sedikit pewarna kuning/jingga
- 1 sudu kecil serbuk buah pelaga
- Gajus dan kismis (digoreng dengan sedikit minyak sapi)



CARA PENYEDIAAN

- Sangai Suji: Panaskan 2 sudu besar minyak sapi dalam kualiti. Sangai tepung suji hingga kekuningan dan berbau wangi. Ketepikan.
- Masak Air/Susu: Dalam kualiti lain, panaskan air atau susu bersama gula pewarna, dan serbuk buah pelaga. Biarkan mendidih.
- Campur Suji: Kecilkan api. Masukkan tepung suji yang disangai sedikit demi sedikit sambil dikacau laju supaya tidak berketul.
- Tambah Bahan: Masukkan gajus dan kismis yang telah digoreng. Tambah baki minyak sapi.
- Kacau hingga masak: Kacau terus sehingga adunan pekat dan tidak melekat pada kualiti.
- Hidang: Tuang ke dalam loyang yang disapu minyak sapi, ratakan, dan sejukkan sebelum dipotong.



اَبُو بَكْرٍ مَرْكُوبٌ
UNIVERSITI
TEKNOLOGI
MARA

Cawangan Pulau Pinang
Kampus Permatang Pauh

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

eISSN 2637-0077



9 772637007004