



NOSTALGIA BISKUT RAYA LEJEN

Nurhafizah Ahmad

Menjengah memori zaman remaja dahulu, tiap kali menjelang hari raya aidilfitri dan aidiladha, tradisi keluarga kami membuat biskut raya secara gotong-royong di rumah tok. Bayangkanlah keriuhan di dapur rumah apabila anak-anak dan cucu-cucu berkumpul beramai-ramai. Tangan ligat bekerja sambil mulut berkongsi cerita dan bergurau senda. Setiap orang ada tugas masing-masing. Ada yang membancuh tepung, menangkap adonan, membakar biskut, menyusun biskut raya dalam balang, juga ada cucu kecil yang tekun menunggu untuk makan biskut raya panas-panas.

Antara biskut raya yang menjadi menu wajib ialah biskut samperit, biskut kacang cermai, biskut milo dan biskut pinker. Biskut samperit paling menjadi kegemaran ramai, setiap peringkat umur. Setiap kali hari raya, paling sedikit mak akan menyediakan 3 adonan samperit. Habis licin balang samperit tak sempat tibanya 20 Syawal. Biskut ini paling mudah dan ringkas penyediaannya. Formula sukatan bahannya 2:1:2:1 mudah diingati. Jika hendak membuat biskut, tak perlu membelek buku resepi lagi. Kebanyakan resepi biskut tok menggunakan marjerin Planta. Boleh diubah jenis mentega atau marjerin mengikut citarasa anda sendiri namun rasa asli biskut raya yang dimakan dari zaman kanak-kanak tetap akan dikekalkan. Tiap suapan mengimbau nostalgia lama.

SAMPERIT TOK AH (ZAHARAH BAHAROM)

Bahan-bahan:

- 200g marjerin Planta
- 100g gula aising
- 200g tepung gandum
- 100g tepung jagung
- 1 sudu kecil esen vanila
- Ceri merah sebagai hiasan



Sumber: Chu Yusmini (RASA)

Cara penyediaan:

1. Pukul marjerin dan gula aising hingga warna kuning marjerin pudar menggunakan senduk kayu.
2. Masukkan esen vanilla, kacau rata.
3. Tambahkan tepung gandum dan tepung jagung yang sudah diayak. Kacau sehati.
4. Masukkan adonan ke dalam acuan samperit, tekan di atas dulang pembakar yang sudah di gris mentega.
5. Hiaskan dengan potongan ceri merah.
6. Bakar dalam ketuhar pada suhu 160°C selama 15-20 minit ataupun sehingga masak.

- * Anggaran 1 adunan hasilkan 80-90 biji biskut bergantung pada jenis dan saiz acuan.
- * Suhu ketuhar dan masa membakar mungkin berbeza bergantung pada jenis ketuhar masing-masing.
- * Elakkan mengacau adunan berlebihan supaya adunan tidak terlalu kembang dan bunga samperit tidak jatuh.

Biskut kacang cermai juga menjadi kegemaran. Ada yang memanggilnya biskut senyum atau biskut butang cendawan. Bentuk biskut yang kecil comel dan rasa kacang tanah yang rangup bila digigit sangat disukai. Sedar tak sedar semangkuk sudah habis dimakan. Proses membuatnya sangat mudah namun memerlukan kecekapan ketika mengeluarkan biskut dari acuan yang panas. Sukatan bahan-bahannya juga mudah diingati, menggunakan bahan sedia ada di rumah.

BISKUT KACANG CERMAI

Bahan-bahan :

- 2 cawan tepung gandum
- 1 cawan tepung jagung
- 1 cawan tepung ubi kayu
- 1 cawan gula aising

Marjerin Planta

Kacang tanah yang digoreng tanpa minyak dan dibuang kulit.



Cara penyediaan:

1. Ayakkan ketiga-tiga jenis tepung. Masukkan ke dalam mangkuk adunan. Tambahkan gula aising dan gaul sebati.
2. Tambahkan marjerin sedikit demi sedikit sehingga adunan menjadi doh mudah digentel.
3. Ambil adunan sebesar setengah ibu jari. Masukkan sebiji kacang tanah. Bulatkan adunan hingga kemas.
4. Ulang sehingga semua adunan selesai digentel. Kemudian griskan acuan biskut dengan marjerin dan susun atas dulang pembakar.
5. Panaskan ketuhar pada suhu 160 °C.
6. Masukkan acuan biskut ke dalam ketuhar selama 1 minit. Keluarkan.
7. Ketika acuan biskut masih panas, masukkan adunan ke dalam acuan. Tujuannya supaya biskut mudah dikeluarkan dan tidak melekat pada acuan setelah masak.
8. Bakar selama 20 minit ataupun sehingga masak.
9. Keluarkan biskut dari acuan ketika panas. Masukkan adunan yang belum dibakar dengan segera ke dalam acuan tersebut. Ulang proses membakar sehingga selesai.

* Suhu ketuhar dan masa membakar mungkin berbeza bergantung pada jenis ketuhar masing-masing.

* Pilih kacang tanah bersaiz besar untuk lebih nikmat apabila dimakan. Jumlah biskut yang dihasilkan saya tak pernah kira kerana terlalu comel biskutnya. 😊

Berikut adalah bentuk acuan yang biskut kacang cermai dan biskut samperit lejan:



Sumber: Ithnin Halipah (RASA)



Sumber: FB Loyang & Acuan

Resepi yang dikongsikan ini, ada banyak kenangan bersamanya. Menu nostalgia yang tak akan dilupakan selamanya. Sehebat mana pun biskut raya moden, biskut raya lejen tetap dihati. Semoga arwah tok sentiasa dicucuri rahmat Allah dan ditempatkan di kalangan orang-orang yang soleh. Aamiin....

Masuk ke hutan memburu rusa,
Tumbuh segar daun selasih,
Air tangan bonda pelengkap rasa,
Juadah dimasak beserta kasih.

Melompat si katak dengan riangnya,
Terbang di awan si burung helang,
Resepi lama tinggi nilainya,
Warisilah ia sebelum hilang.

