



## RESIPI KEK MATA KUCING

Siti Balqis Mahlan

Kek mata kucing merupakan antara kek kukus yang popular di Sarawak dan ianya juga menjadi kek pilihan utama bagi penduduk di Brunei. Warna dan rupa kek ini seakan-akan sama seperti kek kukus belacan dan kek kukus hati pari yang juga merupakan kek pilihan ramai di Sarawak. Namun, terdapat sedikit kelainan dalam bahan yang digunakan bagi setiap jenis kek kukus ini. Kek ‘mata kucing’ hanyalah sekadar pada nama sahaja kerana bahan yang digunakan tidak menggunakan buah mata kucing. Namun, terdapat sesetengah peminat kek ini meletakkan biji ceri supaya kek ini kelihatan seperti mata kucing apabila dihidangkan.

Tempoh masa untuk mengukus kek ini adalah selama tiga ke empat jam. Ada juga yang mengukus kek ini dengan hanya sejam ke dua jam sahaja. Terdapat berbagai pendapat yang mengatakan bahawa tempoh masa pengukusan akan mempengaruhi ketahanan kek tersebut di mana ianya mengekalkan kelembapan kek tersebut. Ada juga yang memberi tips untuk menyimpan kek kukus ini ke dalam peti sejuk beku dan perlulah dibalut dengan plastik *wrap* serta dimasukkan ke dalam bekas yang bersesuaian. Sekiranya hendak dihidangkan, ianya boleh dikukus semula. Selain itu, ada juga yang berpendapat kek kukus haruslah terus dibakar sekejap sahaja sejeurus selepas dikukus supaya lebih tahan lama.



Rujukan: <https://m.facebook.com/dots.bn/photos/a.1907663896121013/2032203190333749/>

Rasanya yang amat sedap dan lemak berkrim membuatkan kek ini menjadi pilihan ramai untuk dihidangkan semasa sambutan di Aidilfitri. Kek ini juga boleh dijadikan juadah minum pagi atau petang. Jika dilihat sekilas pandang, ianya menyerupai seperti kek coklat namun kek ini tidak menggunakan coklat sebagai bahan utama. Kek ini menggunakan gula hitam untuk menjadikan warnanya gelap. Gula hitam boleh dibuat sendiri ataupun dibeli melalui kedai ataupun secara atas talian. Berikut merupakan resipi yang digunakan oleh penulis.

### Bahan-bahannya:

- 10 biji telur (Gred A)
- 450 gm mentega (Golden Churn) - atau sebarang jenama lain
- 150 gm gula halus (boleh dikurangkan)
- 1 tin sederhana seri kaya Yeo's (300gm) - atau sebarang jenama lain
- 1 tin kecil susu pekat manis
- 1 paket kecil Horlicks (200 gm)
- 150 gm Milo
- 300 gm tepung gandum (diayak)
- 1 botol gula hitam (140 gm)



Rujukan: Shopee (nad\_zayadi)



Rujukan: Shopee (kawkawstore)

### Cara-caranya:

1. Putar mentega dan gula sehingga kembang atau putih berkrim.
2. Masukkan telur satu persatu dan putar sehingga kembang.
3. Masukkan seri kaya, susu pekat, Milo dan Horlicks. Putar sehingga adunan menjadi sekata.
4. Campurkan tepung gandum dan putar sehingga sekata.
5. Kemudian, masukkan gula hitam dan putar.
6. Akhir sekali, masukkan adunan ke dalam loyang dan kukus sehingga masak selama 3 ke 4 jam. (Boleh juga dikukus selama 1-2 jam sahaja)

Selamat mencuba... Pasti sedap dan lazat...

