

KELUARAN KE-11

e-BULETIN

JSKM

EDISI APRIL 2024

USAH GUSAR MENJADI PEMIMPIN

*"Setiap dari kita ada ciri-ciri
kepimpinan sama ada ianya
terserlah atau tersembunyi."*

TS. JAMAL OTHMAN

FALSAFAH
HUKUM
JINAYAH
ISLAM

TIPS MEMBANTU
ANAK MENGHAFAZ
AL-QURAN DARI
KECIL

KISAH DUKA BAYI
DI PALESTIN

FASA DI HUJUNG
NYAWA



e-ISSN-2637-0077



perkongasian

BIHUN BRIYANI



Bahan -bahan

Bihun

Rempah briyani

Ayam/Daging

Bawang

Halia & Bawang Putih

Daun Pudina

Daun Ketumbar

Daun Pandan

Minyak sapi

Yogurt

Rempah sekawan

Tomato

Cara Penyediaan

1. Panaskan minyak sapi dan minyak masak, lalu tumis rempah 4 sekawan, pes kisar bawang putih, pes kisar halia, daun pandan, daun pudina dan tomato dadu.
2. Masukkan rempah briyani, air, garam yang secukup rasa. Kacau sehingga bahan sehati. Masak sehingga rempah tersebut mereneh atau pecah minyak.
3. Masukkan ayam dan biarkan masak untuk 15 minit.
4. Rendamkan bihun dengan air biasa sebelum dimasukkan ke dalam masakan.
5. Taburkan kuah ayam briyani diatas bihun lapisan demi lapisan dalam periuk nasi elektrik dan biarkan campuran ini masak .
6. Taburkan bawang goreng, daun ketumbar keatas bihun briyani dan biarkan dalam keadaan warm untuk beberapa minit.