

28 JUN, 2020

Aroma menyelerakan apam daun rambai

Sinar Harian, Malaysia

Oleh ARZIANA MOHAMAD AZAMAN



Aroma menyelerakan apam daun rambai

Kuih tradisional Negeri Sembilan jadi pilihan ketika kenduri

KUIH APAM DAUN RAMBAI

Bahan-bahan

- ✓ 300 gram tepung gandum
- ✓ 100 gram gula merah (dilarutkan dengan 1 1/2 cawan air.)
- ✓ 2 sudu marjerin
- ✓ 2 sudu gula pasir
- ✓ 1/2 bungkus yis
- ✓ Daun rambai secukupnya
- ✓ Sedikit minyak untuk dioleskan pada daun rambai

Cara-caranya:

1. Cairkan gula merah dengan air.
2. Dalam satu bekas lain, satukan tepung dengan marjerin dan gula pasir sehingga sebat, kemudian masukkan yis.
3. Tuangkan larutan gula melaka ke dalam adunan sedikit demi sedikit dan kacau rata.
4. Kemudian perapkan adunan apam selama tiga hingga empat jam.
5. Biarkan adunan naik hingga tiga kali ganda.
6. Setelah diprap, sediakan daun rambai yang telah dicuci bersih, kemudian oleskan daun dengan minyak masak.
7. Letak adunan ke atas daun rambai dan bungkus rapi.
8. Setelah siap, bungkus adunan dikukus selama 30 minit.
9. Siap untuk dihidangkan bersama sambal tumis dan air kopi.

APA menariknya apam daun rambai? Persoalan itu penulis tujukan kepada anak jati Negeri Sembilan, Nurfadhilah Mat Nasir, 37, yang mahir membuat sajian berkenaan.

Kepada *SinarPlus* Nurfadhilah berkata, keistimewaan adalah pada daun rambai yang digunakan untuk membungkus separuh kuih berkenaan.

"Haruman daun rambai menjadikan kuih apam ini lain daripada lain. Itulah sebabnya rata-rata majlis keramaian atau kenduri-kendara terutama di Johol, Negeri Sembilan akan menghidangkan apam daun rambai untuk tetamu yang datang," katanya ketika dihubungi *SinarPlus* baru-baru ini.

Menurut peniaga sayur kampung di Pasar Tani Ampangan, Paroi dan Tampin itu, kuih tersebut juga dikenali dengan nama apam Johol disebabkan sajian menu petang berkenaan sangat popular di sana.

"Selalunya kuih ini akan dibuat secara beramai-ramai ketika satu-satu majlis diadakan seperti kenduri kahwin. Masa itulah kami berkumpul beramai-ramai, masing-masing akan tunjuk skil.



NURFADHILAH

APAM daun rambai lazimnya dinikmati bersama rendang atau sambal ikan bilis.

"Satu perkara yang menarik, kami tak perlu beli daun rambai kerana pokok rambai banyak tumbuh di kampung-kampung," katanya.

Warisan keluarga

Kata wanita itu lagi, kalau ditanya ramuan yang digunakan untuk kuih apam daun rambai, ia sama seperti apam lain iaitu tepung, yis, marjerin dan beberapa bahan asas lain.

"Biasanya bila adunan sudah diadun sempurna, saya akan kukus selama 30 minit sahaja. Memang ya, apam yang sudah masak sebat akan memberikan aroma yang cukup menyelerakan lebih-lebih lagi kalau perut kosong. Rasa manis ditambah wangian daun rambai membuatkan kita akan makan lebih daripada satu," katanya berseloroh.

Apam berkenaan, katanya, juga enak dicicah dengan rendang, kuah kari atau sambal tumis ikan bilis.



DAUN rambai merupakan elemen yang menjadikan apam Johol ini unik.

Berbicara lanjut, Nurfadhilah memberitahu, beliau belajar membuat kuih warisan keluarga itu daripada ibunya.

"Saya sebenarnya suka belajar buat pelbagai jenis masakan dan kuih-muih tradisi. Tidak seperti orang lain, saya gemar guna gula greek (gula melaka) yang akan dicairkan dengan sedikit air. Tujuannya bagi menghasilkan warna keperangan yang cukup cantik untuk satu-satu kuih," katanya yang sering berkongsi resipi menerusi media sosial.

SAMBAL TEMPOYAK DAUN KAYU



Bahan-bahan

- ✓ 1 ikat pucuk ubi
- ✓ 5 helai daun kunyit (pilih yang lembut)
- ✓ 25 helai daun kadok
- ✓ 5-6 tangkai pucuk labu
- ✓ 5 papan petai (ambil isinya)
- ✓ 1 liter santan pekat (2 biji kelapa parut)

- ✓ 1 cawan tempoyak
- ✓ 1 genggam ikan bilis (dibersihkan dan rendam sekejap)
- ✓ Garam dan gula secukup rasa

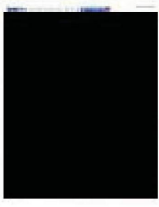
BAHAN KISAR:

- ✓ 1/2 cawan cili padi kampung
- ✓ 2 inci kunyit hidup
- ✓ 5 batang serai (hiris halus)

Cara-caranya:

1. Pucuk ubi diasingkan daripada tangkainya.
2. Pucuk labu digentel dengan tapak tangan (tujuannya untuk membuang bulu-bulu halus).
3. Daun kunyit dibuang tulang tengahnya dan ambil isi petai.
4. Kesemua daun (pucuk ubi, pucuk labu, daun kadok dan daun kunyit) dimayang halus seperti bunga rampai.
5. Kemudian cuci dan toskan dalam tapis dan dibiarkan hingga kering.
6. Isi petai dihiris nipis manakala ikan bilis ditumbuk sedikit (jika guna ikan bilis bersaiz kecil, tidak perlu tumbuk) dan ketepikan.
7. Masukkan bahan kisar ke dalam kuali bersama tempoyak dan pati santan. Kacau rata dan hidupkan api. Biar sehingga mendidih dan pekat sedikit, guna api sederhana dan kacau sentiasa.
8. Masukkan daun yang telah dimayang tadi, petai dan ikan bilis.
9. Gaul rata dan masak dengan api kecil sehingga pekat.
10. Perasakan dengan garam secukupnya dan sedikit gula, jika perlu. Masak sekejap sehingga petai empuk.
11. Siap untuk dihidang bersama nasi panas.

Sumber: www.tiffinbiru.com



28 JUN, 2020

Aroma menyelerakan apam daun rambai

Sinar Harian, Malaysia

Page 2 of 2

SUMMARIES

Kuih tradisional Negeri Sembilan jadi pilihan ketika kenduri

APA menariknya apam daun rambai? Persoalan itu penulis tujukan kepada anak jati Negeri Sembilan, Nurfadhilah Mat Nasir, 37, yang mahir membuat sajian berkenaan. Kepada SinarPlus Nurfadhilah berkata, keistimewaannya adalah pada daun rambai yang digunakan untuk membungkus separuh kuih berkenaan. "Haruman daun rambai menjadikan kuih apam ini lain daripada lain.