

NASI ITIK ' MUSCOVY'

Bahan-bahan:

1 kg. Beras
2 liter air rebusan itik
3 labu bawang besar
2 inci halia
Bunga lawang
Kayu manis
Bunga Cengkih
Daun Sup
Daun Bawang
Bawang Goreng untuk sup

Cara Memasak Nasi

Ambil air rebusan itik untuk dimasak nasi (jika suka tambahkan 2 sudu makan majerin) Atau (planta). Untuk Sup, Air rebusan yang lebih digunakan untuk membuat sup. Masukkan bawang besar dan halia serta karot. Masukkan sedikit garam. Hidangkan bersama itik masak herba serta kicap dan sos.

ITIK MASAK HERBA.

Bahan-bahan.

½ ekor itik (dibersihkan)
Bahan Rempah-ratus
Bahan Perasa

2 sudu teh lada hitam
1 sudu teh ketumbar
1 inci halia
1 labu bawang putih
sedikit kayu manis
sedikit bunga cengkih
sedikit bunga lawang
1 sudu besar kicap pekat
1 sudu besar kicap cair
Garam dan gula secukup rasa

Cara Memasak

Panaskan air sehingga mendidih
Masukkan itik bersama dengan rempah-ratus dengan api yang sederhana
Masak selama 40 minit sehingga itik itu lembut. Angkat dan toskan. Hias serta hidangkan

MASAKAN ITIK MASCOVY RENDANG BEREMPAH

Bahan-bahan.

Kakas kasar	}	Bahan A diketuk
15 ulas bawang merah		
6 ulas bawang putih		
10 tangkai lada kering		
1 inci halia		
1 inci lengkuas		
1 inci ibu kunyit (5 batang serai)		
1 sudu besar ketumbar		
1 sudu besar jintan manis		
1 sudu besar jintan putih		
Kari	}	Bahan B
Sedikit kelapa goreng		
2 biji kelapa diambil santan		

Cara Membuatnya.

Panaskan minyak dalam periuk

Tumiskan bahan A sehingga naik baunya. Biarkan bahan tadi hingga kekuningan

Kemudian masukkan bahan B kacau hingga sebat. Selepas semuanya sebat masukkan itik ke dalam bahan tadi. Biarkan itik dalam periuk selama 30 minit. Akhir sekali masukkan santan yang disediakan tadi berserta kelapa goreng dan serai. Setelah masukkan santan dan biarkan ia kering. Angkat dan hidangkan.

IITIK SERI KELANTAN

Bahan-bahannya:

1 ekor itik / serati
½ kilo santan
5 sudu kecil ketumbar
1 sudu kecil jintan putih
1 sudu kecil jintan manis
5 kuntum bunga cengkih
5 biji buah pelaga
1 inci kayu manis
¼ biji buah pala
½ sudu kecil lada hitam
½ inci lengkuas
½ inci halia
½ inci kunyit hidup
2 batang serai
2 biji lada merah
2 biji lada kering
8 ulas bawang merah
3 ulas bawang putih
1 senduk kecil bawang goreng

50 sen kelapa (buat keresekek)

Cara Membuatnya.

Semua bahan-bahan dimesin sehingga lumat dan gaul bersama bawang goreng dan keresekek. Ambil 1 sudu bahan yang digaul tadi untuk disimpan dan selebihnya direbus bersama itik. Semasa merebus itik taruhkan 2 keping asam keping, 1 keping manisan kecil dan sedikit garam. Rebus sehingga empuk dan angkat. Air rebusan itik tadi hendaklah dicampurkan bersama rempah yang disimpan dan dimasak bersama santan pekat. Masukkan bahan perasa dan masak hingga pekat lepas itu angkat Panggang itik di atas api dan jiraskan kuah tadi berkali-kali dan panggan sehingga elok rupanya. Angkat dan hidangkan

Sesuai Dimakan Bersama

Nasi ulam, Ikan sulak perangan, Telor masin, Kerokok, Tumis, Kerabu bunga nipah, Solok lada

Untuk lembut guna daun nangka

Hilangkan hanyir guna asam jawa /gubahan

MUSCOVY KERUTUK SRI PERAK

Bahan-bahannya.

1 ekor itik muscovy	}	Bahan A
2 pake! rempah kerutuk (RM1.00)		
1 batang kulit kayu manis		
5 kuntuk bunga lawang		
10 kuntum bunga cengkih		
5 biji buah pelaga		
¼ kilo bawang merah		
3 labu bawang putih		
1 ½ inci halia		

1 ½ biji kelapa (4 mangkuk santan)	}	Bahan B
½ cawan minyak masak		
Garam, asam dan gula secukup rasa		
Itik dibelah 4 - cuci dan toskan,		

Cara Membuatnya

Bawang merah, bawang putih dan halia dimayang.

Masukkan minyak, tumis bahan A kemudian masukkan bahan B Tumis sampai kekuningan, masukkan rempah kerutuk tumis lagi sampai naik minyak. Masukkan itik kacau, biar sehingga 10 minit. Masukkan santan, garam, asam dan gula, biar sehingga empuk kemudian angkat dan hidang.

SERI AYU MUSCOVY

Bahan-bahannya

1 ekor itik muscovy
1 inci halia
3 ulas bawang putih
2 labu bawang besar
3 ulas bawang putih
½ cawan sos cili
½ cawan lada kering
1 cawan sos tomato
3 batang serai
6 helai daun limau purut

} Bahan A
Diperap

} Bahan B

Karot, lada merah, kacang peas, nenas.

Cara membuatnya.

Itik dibersihkan dan diperap bersama Bahan A. Kemudian dikukus selama 20 minit, dan selepas itu digoring sehingga kuning. Tumis bawang putih, cili kering, yang telah dimesin, kemudian masukkan tomato sos, sos cili. Setelah mendidih masukkan bawang besar yang dihiris. Bulat, serai, karot, lada merah, kacang peas. Akhir sekali masukkan itik, garam, gula secukupnya. Kemudian masukkan daun limau purut yang dihiris nipis.

KERUTUK ITIK MASCOVY ALA KELANTAN

Bahan rempah.

3 sudu besar ketumbar
1 sudu besar jintan manis
½ sudu besar jintan puteh
1" kulit kayu manis
5 biji buah pelaga
6 kuntum bunga cengek
4 kelopak bunga lawang
1 "cabal
1 sudu teh lada hitam
15 biji lada kering

} Digoreng dan
ditumbuk halus

Bahan Perap

15 biji buah badam
3 sudu kaskas

} Ditumbuk halus dan digaul dengan itik

Bahan tumis

2 genggam bawang merah
5 ulas bawang putih
1'halia
½ tin susu cair
½ botol tomato sos

½ kilo santan pekat
50 sen kelapa goreng
4 labu bawang besar
4 biji ubi kentang
1 sudu kicap pekat
kulit kayu manis, buah pelaga dan bunga cengek
1 keping manisan
1 cawan minyak masak
garam dan gula secukup rasa.

Cara-cara membuatnya.

Bawang merah, bawang putih, halia dimayang halus. Panaskan periuk masak minyak masak dan tumis bahan-bahan tuis, setelah kuning masukkan bahan-bahan yang dimayang dan masak hingga kuning dan garing. Selepas itu masuk bawang mesin dan kacau lagi hingga garing baru masuk bahan giling masak sebentar masukkan tomato sos, kicap manisan, garam kacau lagi hingga naik minyak masuklah itik yang telah diperap beserta dengan daun pandan. Setelah semua sebatu dan daging itik empuk masuklah santan ubi kentang dan masaklah hingga mendidih dan rasa lah masam, masin dan manis serata dan perlahankan api sebentar masuk bawang besar mayang dan lada hidup, tunggu sebentar angkat dan hidangkan. Hiaslah ikut cita rasa.

KERUTUK SERATI MASAM MANIS

Bahan-bahannya

1 ekor serati
1 biji kelapa (2 mangkuk santan)
½ biji kelapa (kerisik)
3 labu bawang besar
5 ulas bawang putih
10 tangkai lada kering
Sedikit lengkuas dan halia
2 sudu makan rempah kari
Satu ringgit kismis
5 batang serai.
Daun kunyit dan daun limau purut
2 keping manisan dan dua keping nenas.

Cara-cara membuatnya.

Serati dibersih dan diperap dengan bahan yang ditumbuk. Masukkan santan dan bahan tadi kedalam periuk. Panaskan keatas api dan masukkan manisan, garam, perasa, kismis dan nenas. Biarkan hingga empuk - kemudian hidangkan.

*** Enak dimakan bersama nasi tomato

SERATI BAKAR SPECIAL

Bahan-bahannya.

1 ekor serati
5 batang serai
6 ulas bawang putih
2 ulas halia
2 sudu madu
2 sudu makan serbuk kari
Sedikit gula, garam dan perasa

} Di tumbuk halus

Cara-cara membuatnya

Serati dibersihkan dan dibelah empat atau lapan. Dan diperap dengan bahan giling/tumbuk. Bersama-sama garam, gula, perasa dan madu. Biarkan selama ½ jam kemudian dibakar. Enak dimakan bersama pencicah dan nasi tomato.

ITIK SOLOR

Bahan-bahannya:

Cili hidup, daun salad, buah tomato dan timun.
1 ekor itik muda
1 sudu teh ketumbar
1 sudu teh jintan putih
1 inci kunyit
10 biji lada hidup /besar
10 ulas bawang merah
3 helai daun limau purut
3 cawan santan pekat diperah dari 2 biji kelapa
2 batang serai
1 inci lengkuas
½ cawan minyak masak- untuk menumis
½ cawan air asam jawa
½ cawan kismis
Garam dan gula secukup rasa sedikit belacan.

} Digiling

} dititik

Cara Membuatnya:

Bersihkan itik, kukus sehingga masak dan bakar hingga kekuningan.
Tumis bahan-bahan yang digiling bersama lengkuas, serai dan daun limau putur.
Masukkan santan pekat, gula dan garam
Masukkan itik, masak hingga empuk dan bila kuahnya benar-benar pekat, masukkan air asam jawa, kismis dan gaulkan.
Angkat dari api, hias dan hidangkan.