

Rendang Lebaran Tropika

by Dato Ismail Ahmad

Viewer: Puan Norhidayu Rahim

<i>Ayam</i>	<i>1 ekor</i>
<i>Daun Limau Purut</i>	<i>5 helai</i>
<i>Daun Kunyit (dihiris halus)</i>	<i>2 helai</i>
<i>Santan Kelapa</i>	<i>1 liter</i>
<i>Sunquick Tropika</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Kerisik Kelapa</i>	<i>3 sudu besar</i>
<i>Garam</i>	<i>secukup rasa</i>
<i>Gula Melaka</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Cili Kisar</i>	<i>1 cawan</i>
<i>Rempah Kari</i>	<i>2 sudu besar</i>

Bahan Kisar

<i>Bawang Merah</i>	<i>15 biji</i>
<i>Bawang Putih</i>	<i>3 ulas</i>
<i>Halía</i>	<i>1 inci</i>
<i>Lengkuas</i>	<i>1 inci</i>
<i>Kunyit</i>	<i>¾ inci</i>
<i>Buah Keras</i>	<i>3 biji</i>
<i>Daun Serai</i>	<i>5 batang</i>



Nasi Minyak Sunquick Oren

by Dato Ismail Ahmad

<i>Minyak Sapi</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Minyak Masak</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Bunga Cengkih</i>	<i>3 kuntum</i>
<i>Kulit Kayu Manis</i>	<i>8 cm</i>
<i>Buah Pelage</i>	<i>5 biji</i>
<i>Bunga Lawang</i>	<i>3 kuntum</i>
<i>Bawang Merah (dihiris nipis)</i>	<i>10 biji</i>
<i>Bawang Putih (dihiris nipis)</i>	<i>3 ulas</i>
<i>Halia (dihiris nipis)</i>	<i>4 cm</i>
<i>Daun Pandan (disimpul)</i>	<i>2 helai</i>
<i>Air</i>	<i>1.3 liter</i>
<i>Beras Basmathi (dicuci & toskan airnya)</i>	<i>1 kg</i>
<i>Susu Sejat</i>	<i>125 ml</i>
<i>Sos Tomato</i>	<i>175 ml</i>
<i>Sunquick Oren</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Lada Sulah Kecil</i>	<i>1 sudu kecil</i>
<i>Garam</i>	<i>secukup rasa</i>



Puffs Sunquick Peach Orange

by Chef Kim Lund

<i>Mentega</i>	<i>100 g</i>
<i>Air</i>	<i>3 cawan</i>
<i>Gula</i>	<i>1 sudu besar</i>
<i>Garam</i>	<i>secukup rasa</i>
<i>Tepung Gandum</i>	<i>100 g</i>
<i>Telur</i>	<i>3 biji</i>
<i>“Sour Cream” 38%</i>	<i>2½ cawan</i>
<i>Sunquick Peach & Orange</i>	<i>4 sudu besar</i>
<i>Gula</i>	<i>2 sudu besar</i>
<i>Gula Aising (untuk perhiasan)</i>	



Orange Drop Cookies

by Effa Raziah

Mentega

Gula

Telur

2 biji

Parutan Lemon

Sunquick Orange

2 sudu besar

Tepung Gandum

Kacang Walnut

