

Nasi Beriani Kari Ayam Yeo's



Chef Imelda
Harris

Sempena Ramadan ini,
Chef Imelda, Yeo's dan
Cintan menyediakan
10 resipi yang mudah
dan ringkas untuk seisi
keluarga. Sesuai untuk
bersahur mahupun
berbuka.
Selamat mencuba!

BAHAN UNTUK NASI BERIANI:

- 4 cawan beras basmati *dibersihkan dan ditos*
40gm rempah beriani
3 helai daun pandan
2 batang serai *dititik*
1 tangkai daun kari
2 biji bawang Bombay *dimayang*
2 batang kulit kayu manis
2 biji buah pelaga
2 kuntum bunga lawang
3 kuntum bunga cengkeh
10 biji lada hitam
3 sudu besar minyak sapi
5 cawan air
1 sudu kecil garam
Sedikit pewarna kuning

} rempah tumis

CARA MEMASAK NASI BERIANI:

1. Panaskan minyak sapi dan tumiskan serai dengan rempah tumis sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan rempah beriani dan tumis sehingga garing lalu masukkan beras.
3. Selepas itu masukkan air dan kacau sehingga semua bahan rata. Tutup periuk dan masak sehingga nasi masak.
4. Akhir sekali, titiskan beberapa pewarna kuning dan biarkan sehingga nasi betul-betul masak.

CARA MEMASAK AYAM:

1. Tumiskan serai dan rempah beriani dengan minyak sapi sehingga naik bau.
2. Kemudian masukkan **Kari Ayam Yeo's** dan gaul hingga mesra.
3. Apabila sudah mendidih, tutup api dan sedia dihidangkan dengan nasi.
4. Taburkan daun ketumbar sebelum dihidangkan.

BAHAN UNTUK PENYEDIAAN AYAM:

- 3 tin 280gm **Kari Ayam Yeo's**
20gm rempah beriani
1 batang serai *dititik*
1 tangkai daun ketumbar
Minyak untuk menumis



TIP:

- Nasi beriani enak dihidangkan dengan jelatah timun, telur rebus dan juga daun salad.
- Sajian untuk empat hingga enam orang.

Dibawakan oleh :



Rasa Enak dan Sedia Dinikmati



Tidak ditambah MSG.



Tidak ditambah pengawet.

Asam Pedas Sardin Yeo's

BAHAN-BAHAN:

- 2 tin 425gm **Sardin Yeo's** *diambil isinya*
3 biji bawang merah
3 ulas bawang putih
1 inci halia
1 inci lengkuas
1 inci kunyit
10 tangkai cili kering
1 batang serai *dititik kasar*
1 batang bunga kantan
2 tangkai daun kesum
½ cawan air asam jawa
2 cawan air

} dikisar halus

Sedikit minyak untuk menumis
Garam dan gula secukup rasa

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bahan yang dikisar, serai bersama sedikit minyak sehingga pecah minyak.
2. Kemudian, masukkan air asam jawa. Biarkan mereneh sebentar.
3. Selepas itu, masukkan ikan **Sardin Yeo's** dan air masak. Biar hingga mendidih.
4. Masukkan bunga kantan dan daun kesum dan biarkan sehingga pekat.
5. Perasan dengan garam dan gula.
6. Sedia untuk dihidangkan dengan nasi panas.

TIP:

- Asam pedas boleh ditambah dengan bendi, terung ataupun tomato untuk memberi sedikit kelainan.
- Sajian untuk tiga hingga empat orang.



MS1500 - 2009

1064-02/2004

Mi Rebus Cintan

BAHAN-BAHAN:

4 keping Mi Tanpa Goreng Cintan siap dicelur
2 tin 160gm Sambal Udang Yeo's
1 tin 280gm Kari Ayam Yeo's
500gm labu direbus dan dilecek
500gm ubi keledek direbus dan dilecek
1 batang serai dititik
1 liter air
Sedikit minyak untuk menumis

BAHAN-BAHAN MI:

300gm udang harimau
5 biji telur
2 keping kek ikan
4 keping tauhu goreng
Sedikit cili dipotong
Sedikit daun ketumbar



TIP:

- Pelbagai sayuran hijau juga boleh ditambah bagi memberikan sedikit kelainan.
- Sajian untuk empat hingga enam orang.

CARA MEMBUAT:

- Panaskan minyak dan masukkan serai, tumis sehingga naik bau. Kemudian masukkan **Sambal Udang Yeo's** dan tumis sehingga wangi.
- Masukkan labu dan keledek lecek lalu digaul sehingga sebatи.
- Tambahkan air dan biar sehingga mendidih.
- Udang dan telur direbus sehingga masak.
- Mi Tanpa Goreng Cintan** boleh dihidangkan dengan kuah dan disertakan isi udang, telur rebus, hirisn kek ikan, tauhu, cili potong, daun ketumbar dan apa saja mengikut cita rasa anda.

Mi Cintan Goreng Istimewa

CARA MEMBUAT:

- Tumis bawang putih dengan sedikit minyak sehingga kekuningan.
- Kemudian masukkan tomato, udang, kek ikan, lobak merah, stok ayam dan sedikit air.
- Masukkan telur, kubis cina dan **Mi Sanggul Tanpa Goreng Cintan** lalu digaul mesra.
- Perasan dengan garam dan lada mengikut cita rasa.
- Sedia dihidangkan.

TIP:

- Enak dihidangkan dengan hirisn cili potong dan limau.
- Pastikan mi dicelur tidak terlalu masak supaya mi tidak lembik bila digoreng.

BAHAN-BAHAN:

3 keping **Mi Sanggul Tanpa Goreng Cintan** dicelur separuh masak
6 ulas bawang putih dicincang kasar
100gm isi udang dibersihkan
100gm kek ikan dihiris nipis
½ biji kubis cina disagat halus
1 batang lobak merah disagat kasar
10 biji ceri tomato
2 biji telur dipukul
1 kiub stok ayam
Sedikit air dan minyak
Garam dan lada secukup rasa



Cintan®

Rahsia Kelazatan
Mi Sebenar



Kenyal & Sedap!

- Sumber Protein
- Tiada Penambahan Bahan Pengawet
- Tanpa Pewarna dan Tanpa Kolesterol



MS1500 - 2009
043-12/2003

Kacang Pol Ala Yeo's

BAHAN-BAHAN:

1 tin 425gm Kacang Panggang Yeo's
1 tin 411gm kacang pol dicincang
1 tin tomato dicincang
3 biji bawang Bombay dipotong dadu
3 biji tomato segar dipotong kasar
2 kiub stok ayam
2 sudu besar rempah kurma daging
(tambah sedikit air supaya menjadi pes)
1 tin 280gm Kari Ayam Yeo's diambil isinya
1 sudu kecil herba parsley kering
2 helai daun bay
2 cawan air
Garam dan lada secukup rasa



TIP:

- Anda boleh menggantikan ayam dengan **Kari Lembu Yeo's** mengikut cita rasa anda.
- Enak dihidangkan dengan roti ataupun dimakan bersama nasi panas.
- Sajian untuk tiga hingga empat orang.

CARA MEMBUAT:

1. Tumis bawang Bombay sehingga naik bau. Kemudian masukkan rempah kurma daging dan masak sehingga garing.
2. Seterusnya, masukkan tomato segar, daun bay, herba parsley kering dan stok ayam lalu tumis sehingga separuh masak.
3. Kemudian, masukkan air, tomato cincang, kacang pol dan **Kacang Panggang Yeo's**.
4. Rendah sehingga masak. Masukkan isi **Kari Ayam Yeo's** sebelum dihidang.
5. Tambahkan garam dan lada mengikut cita rasa anda.

Puding Karamel Kaya Soya Yeo's



BAHAN-BAHAN:

1 tin 480gm Seri Kaya Yeo's
1 ½ peket 250ml Susu Soya Yeo's
3 biji telur gred A
½ cawan tepung jagung
1 sudu kecil esen vanila
1 sudu kecil garam
¼ cawan gula untuk karamel

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan gula di dalam loyang sehingga cair dan bertukar warna perang. Ketepikan.
2. Kemudian, pukul telur dan masukkan **Seri Kaya Yeo's** dan pukul sehingga sebatি.
3. Selepas itu, masukkan garam, esen vanila dan tepung jagung sedikit demi sedikit. Pastikan sebatি.
4. Seterusnya, tuang **Susu Soya Yeo's** sedikit demi sedikit dan gaul. Pastikan adunan tidak berketul.
5. Masukkan ke dalam loyang tadi lalu kukus selama sejam sehingga masak.
6. Sejukkan sebelum dihidangkan.

TIP:

- Pastikan air mencukupi untuk mengukus.
- Untuk mendapatkan puding yang licin dan cantik adunan boleh ditapis sebelum dituang ke dalam loyang.
- Sajian untuk enam hingga lapan orang.

Rasa Enak dan Sedia Dinikmati



Tidak ditambah MSG.



Tidak ditambah pengawet.



Halal

MS1500 - 2009

1064-02/2004

Telur Kukus Mi Cintan



BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Sanggul Tanpa Goreng Cintan siap dicelur
3 biji telur
4 tangkai daun kucai dipotong sederhana tebal
3 tangkai daun bawang dihiris nipis
2 keping daging salai dihiris nipis
1 kiub stok ayam
Sedikit cili dipotong kecil
Sedikit garam dan lada hitam

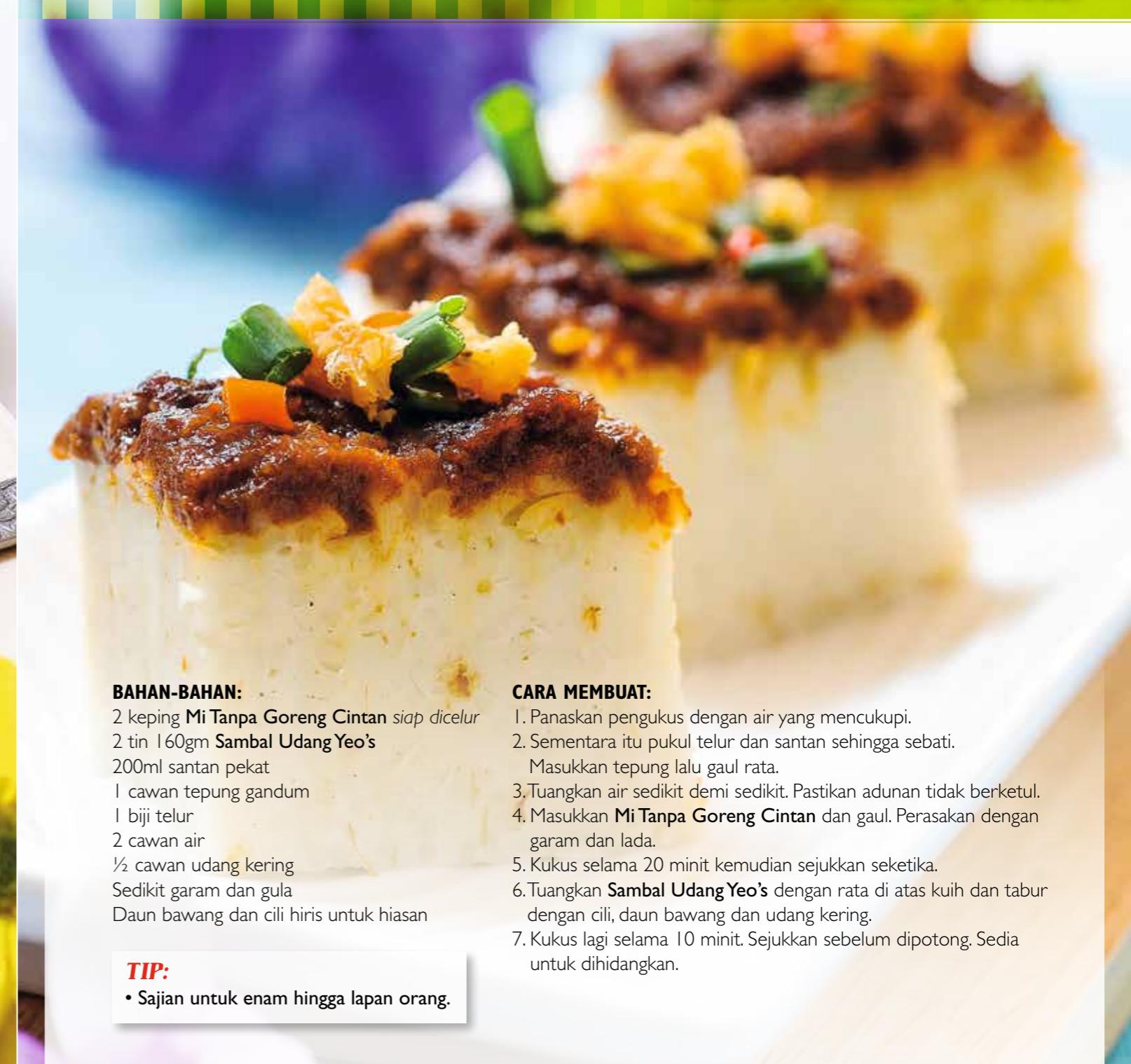
CARA MEMBUAT:

1. Panaskan pengukus dengan air yang mencukupi.
2. Sementara itu pukul telur sehingga kembang dan masukkan kesemua bahan lalu digaul rata.
3. Perasakan dengan lada dan garam mengikut cita rasa.
4. Kemudian kukus sehingga masak.
5. Sejukkan seketika sebelum dipotong. Sedia untuk dihidangkan.

TIP:

- Untuk memvariasikan rasa, telur kukus boleh dicampurkan dengan bahan-bahan lain seperti udang, isi ketam, ayam ataupun tauhu mengikut pilihan anda.
- Sajian untuk empat hingga enam orang.

Kuih Mi Cintan Berlauk



BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Tanpa Goreng Cintan siap dicelur
2 tin 160gm **Sambal Udang Yeo's**
200ml santan pekat
1 cawan tepung gandum
1 biji telur
2 cawan air
½ cawan udang kering
Sedikit garam dan gula
Daun bawang dan cili hiris untuk hiasan

TIP:

- Sajian untuk enam hingga lapan orang.

CARA MEMBUAT:

1. Panaskan pengukus dengan air yang mencukupi.
2. Sementara itu pukul telur dan santan sehingga sebat. Masukkan tepung lalu gaul rata.
3. Tuangkan air sedikit demi sedikit. Pastikan adunan tidak berketul.
4. Masukkan **Mi Tanpa Goreng Cintan** dan gaul. Perasakan dengan garam dan lada.
5. Kukus selama 20 minit kemudian sejukkan seketika.
6. Tuangkan **Sambal Udang Yeo's** dengan rata di atas kuih dan tabur dengan cili, daun bawang dan udang kering.
7. Kukus lagi selama 10 minit. Sejukkan sebelum dipotong. Sedia untuk dihidangkan.



Rahsia Kelazatan
Mi Sebenar



Kenyal & Sedap!

- Sumber Protein
- Diperbuat daripada Tepung Berkualiti Tinggi
- Mi yang Kenyal dan Sungguh Lazat



MS1500 - 2009
1043-12/2003

Koktel Yogurt Yeo's dengan Buah-buahan



BAHAN-BAHAN:

250ml minuman Yogurt Perisa Asli Yeo's

2 sudu susu pekat manis

2 biji buah pir

1 biji epal hijau

1 biji epal merah

100gm anggur

1 biji limau gedang

½ sudu kecil garam

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan Yogurt Perisa Asli Yeo's, susu pekat, susu cair dan garam. Kacau sehingga sebati.

2. Masukkan kesemua buah-buahan dan kacau.

3. Sejukkan selama 30 minit sebelum dihidangkan.

TIP:

- Kekacang seperti badam dan pecan juga boleh ditambah untuk memberikan rasa rangup pada koktel.
- Sajian untuk dua hingga empat orang.

Float Yogurt Anggur Yeo's



BAHAN-BAHAN:

750ml minuman Yogurt Perisa Anggur Yeo's

250gm buah anggur dihiris nipis

1 pek biskut jejari (Lady Finger)

1 cawan susu pekat manis

½ cawan susu cair

1 sudu kecil garam

CARA MEMBUAT:

1. Campurkan Yogurt Perisa Anggur Yeo's, susu pekat, susu cair dan garam. Kacau sehingga sebati.

2. Susunkan Lady Finger ke dalam acuan, kemudian tuang adunan sehingga menutupi biskut itu.

3. Selepas itu, taburkan anggur dan susun agar rata. Ulangi langkah sehingga adunan habis.

4. Akhir sekali taburkan anggur dan sejukkan semalam sehingga beku.

5. Keluarkan dari peti sejuk dan biarkan seketika sebelum dihidangkan.

TIP:

• Pelbagai jenis buah-buahan lain juga boleh digunakan untuk resipi ini.

• Sajian untuk empat hingga enam orang.

Nikmat Segera yang Berkhasiat



MS1500 : 2009
1064-02/2004