

3 hari rendam periuk kera

- Norjalilati Mohd Moktor berbuat demikian bagi pastikan kelongsong daun menjadi lembut dan bersih
- Lemang periuk kera air tangan wanita itu enak dimakan bersama rendang ataupun dengan kari

Oleh ARZIANA MOHMAD AZAMAN

APABILA bercerita tentang menu lemang periuk kera, anak saudara penulis tercengang.

Reaksi itu sebenar sudah dapat diagak memandangkan resipi tersebut memang jarang diketahui dan nama hidangan itu juga agak unik.

Biasanya, lemang periuk kera hanya 'muncul' ketika sambutan Hari Raya Aidilfitri ataupun Aidiladha. Jika berpeluang menjamahnya di luar musim perayaan, kira bertuahlah.

Mengisahkan fakta itu, membikin sajian tersebut, Norjalilati Mohd Moktor, 44, atau mesra disapa Kak Atie terus bercerita.

Kata wanita itu, lemang periuk kera hanya boleh dinikmati setahun sekali atau bergantung kepada stok periuk kera yang dijual di pasar tani berhampiran atau daripada orang perseorangan.

"Saya selalu dapatkan daripada orang

Asli sahaja yang menjual kulit periuk kera ini pada harga 30 sen hingga 40 sen setiap satu bergantung kepada saiz. Saya sendiri pun tidak pasti sama ada mereka tanam sendiri atau diambil dari sumber hutan.

"Susah sebenarnya nak jumpa periuk kera ini kalau bukan musim hari raya. Jadi kalau terjumpa, saya tidak akan melepaskan peluang untuk membelinya," ujarnya yang menetap di Muadzam Shah, Pahang.


SinarPlus difahamkan, dalam pembuatan lemang periuk kera, pemilihan jenis dan warna periuk kera sangat penting kerana ia menentukan masakan lebih beraroma atau sebaliknya.

Ketika hal berkenaan diajukan kepada Kak Atie, beliau berpendapat, periuk kera yang berwarna merah dikatakan lebih wangi berbanding warna hijau.

"Periuk kera warna hijau pula difahamkan lebih liat, tetapi tahan lasak. Namun bagi saya, semua itu kurang diambil peduli asalkan saiznya besar dan tidak rosak. Apa yang penting lagi, pulut dapat dimasak di dalam bekas dengan sempurna," katanya.

Tidak pasti bagaimana cara orang lain, Kak Atie berkata, beliau akan merendam periuk kera di dalam bekas lebih kurang tiga hari lamanya bagi memastikan kelongsong menjadi lembut dan bersih.

"Kemudian, saya akan berus lembut bahagian dalam menggunakan berus gigi supaya kotoran dapat dibersihkan betul-betul. Perlu buat dengan berhati-hati kerana daun ini mudah rosak," kongsi pemilik Sweet Chocolate Bakeries itu.



RAMAI berpendapat, menu yang jarang ditemui ini paling sesuai dimakan bersama rendang, daging. Namun, ia terpulang kepada cita rasa masing-masing.



RESIPI PULUT KUKUS IKAN MASIN

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan beras pulut
- 1 keping asam jawa
- 1 cawan santan
- 1/4 sudu kecil garam
- Daun pandan

CARA PENYEDIAAN:

1. Rendam pulut bersama sekeping asam jawa selama 2 jam.
2. Didih air di dalam pengukus.
3. Satukan santan dan garam, kacau dengan rata dan ketepikan.
4. Bilas pulut dengan air bersih dan toskan.
5. Alas pengukus dengan daun pandan, kemudian kukus selama 30 minit.
6. Keluarkan pulut dan gaulkan dengan santan tadi.
7. Kukus semula pulut kembali selama 30 minit atau sehingga masak.
8. Hidangkan bersama dengan kelapa parut dan ikan masin.

Sumber QASEY HONEY


PROFIL




Nama: Norjalilati
Mohd Moktor
Umur: 44 tahun
Asal: Muadzam
Shah, Pahang
Menetap: Muadzam
Shah, Pahang
Facebook: Atie
SweetChocbakeries
Instagram: @atiesweetchocbakeries

Bagi menghasilkan pulut yang sempurna, Kak Atie memberitahu, tip yang diajar oleh arwah ibunya, Norpisah Ahmad cukup mudah iaitu hanya menggunakan pulut, santan segar, garam dan gula sahaja.

“Namun, pastikan rendam pulut terlebih dulu dengan daun pandan sebelum dibubuh ke dalam periuk kera. Aroma daun pandan sudah cukup untuk menjadikan pulut bertambah wangi,” kongsi ibu kepada empat anak itu.

Selain enak dimakan bersama rendang dan serunding, lemak periuk kera turut sesuai dinikmati bersama lauk lain seperti kari ayam atau daging masak lada hitam. 



ENAK DAN GEBU. Berpeluang menikmati lemak periuk merupakan satu peluang yang tidak boleh dilepaskan.