



### Chwee Kuih dengan Sambal Udang Kering

#### Bahan-bahan (Chwee Kuih)

150g	Tepung Beras Cap Erawan / Gajah
25g	Kanji Gandum Cap Bintang
25g	Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC
2 camca besar	Minyak Masak
½ camca kecil	Garam
200ml	Air
400ml	Air Panas

#### Bahan-bahan (Sambal Udang Kering)

100g	Udang Kering (rendam selama setengah jam), kemudian tumbukkan.	
3 Ulas	Bawang Putih	
70g	Bawang Merah	} dikisar (bahan-bahan rempah)
2 biji	Cili Merah	
8 biji	Cili Kering	
1 batang	Serai	
2cm	Belacan	
2cm	Kunyit Hidup	
2 biji	Buah Keras	
5 camca besar	Minyak Masak	

Gula, garam dan jus asam jawa secukup rasa.

**Cara Membuatnya (Chwee Kueh)**

1. Campurkan Tepung Beras Cap Erawan / Gajah, Kanji Gandum Cap Bintang, Tepung Ubi Kayu Cap Kapal ABC, minyak masak dan garam ke dalam 200ml air kacau sehingga tiada ketulan.
2. Tuangkan air panas ke campuran tepung, kacau hingga sehati.
3. Kemudian tuangkan adunan ke dalam acuan. Kukus selama 15 minit.
4. Hidang dengan sambal udang kering.

**(Sambal Udang Kering)**

1. Panaskan minyak dalam kualiti, masukkan bahan-bahan rempah, goreng sehingga wangi. Campurkan udang kering yang telah ditumbuk dan terus goreng.
2. Kemudian tambah gula, garam dan air asam jawa secukup rasa.

## 参巴虾米水粿

### 用料(水粿)

150 克	三象牌 / 大象牌占米粉
25 克	星标澄麵粉
25 克	Cap Kapal ABC 大茨粉
2 大匙	食油
½茶匙	盐
200 毫升	清水
400 毫升	沸水

### 用料(参巴蝦米)

100 克 蝦米(浸 1/2 小时)，然后剁幼它。

3 瓣	蒜头	} 较碎(香料)
70 克	葱頭	
2 条	红辣椒	
8 条	辣椒干	
1 棵	香茅	
2cm	峇拉煎	
2cm	黄姜	
2 粒	加拉肉	
5 大匙	食油	

適量的糖，盐和罗望子汁(亞参膏水)

### 作法(水粿)

1. 混合三象牌 / 大象牌占米粉，星标澄麵粉，Cap Kapal ABC 大茨粉，食油，盐及 200 毫升清水攪匀直到无粒状。
2. 將沸水倒入混合料, 攪匀。
3. 再將混合料倒入粿杯中，蒸约 15 分钟。
4. 配上参巴蝦米。

### (参巴蝦米)

1. 用 5 大匙食油爆香香料，加入已剁幼的蝦米，繼續炒。
2. 然后添加適量的糖，盐和罗望子汁（亞参膏水），待用。

## Chwee Kuih with Sambal Dried Prawns

### Ingredients (Chwee Kuih)

150g	Erawan / Gajah Brand Rice Flour
25g	Star Brand Wheat Starch
25g	Kapal ABC Brand Tapioca Starch
2 tablespoon	Oil
½ teaspoon	Salt
200ml	Water
400ml	Hot Water

### Ingredients (Sambal Dried Prawns)

100g	Dried prawns (soak for ½ hour then pound)	
3 pieces	Garlic	} Ground (as spices)
70g	Onions	
2	Red Chilies	
8	Dried Chilies	
1	Lemongrass	
2cm	Belacan	
2cm	Fresh Turmeric	
2pieces	Candlenut	
5 tablespoon	Oil	

\*\*Add sugar, salt & tamarind juice to taste

### Steps

#### Chwee Kuih

1. Mix Erawan / Gajah Brand Rice Flour, Star Brand Wheat Starch, Kapal ABC Brand Tapioca Starch, oil and salt with 200ml water. Stir well.
2. Add hot water into batter, stir well.
3. Pour batter into the mould. Steam for 15 minutes.
4. Serve with Sambal dried prawn.

#### Sambal dried prawns

1. Fry spices with 5 tablespoons of oil, add in pounded dried prawns.
2. Add the desired amount of sugar, salt and tamarind juice. Ready to serve.