



WARISAN SANTAPAN
DARUL RIDZUAN





WARISAN SANTAPAN
DARUL RIDZUAN

Limpah Kurnia

Duli Yang Teramat Mulia

Raja Muda Perak Darul Ridzuan

Raja Nazrin Shah Abni Sultan Azlan Muhibbuddin Shah

D.K., S.P.C.M., S.P.T.S.

Susunan

Duli Yang Amat Mulia

Raja Puan Muda Perak Darul Ridzuan

Raja Nor Mahani Binti Raja Shahar Shah

S.P.C.M., P.C.M.

641-59495114

WAR

04/10

APB  1018925
NASKAH PEMELIHARAAN
PERPUSTAKAAN NEGARA MALAYSIA

1 2 MAY 2001

WARISAN SANTAPAN

DARUL RIDZUAN

Terbitan
QALAM SERI RIDZUANIAH SDN. BHD.
494948-K
d/a Pejabat Raja DiHilir
Jalan Raja DiHilir, 30350 Ipoh, Perak

ISBN 983-2216-00-3

Pengarah Projek
Konsep dan Kreatif
RAJA NOR MAHANT

Teks
MOHD. ANNUAR ZAINI

Penyuntingan
BAHARUDDIN ZAINAL

Pengarah Seni
YUSRI RASAK

Jurufoto
YOU JAE RYUK

Penghias Halaman
CASUARINA PARKROYAL IPOH

Jururunding Penerbitan
EKA IPR AGENSI SDN. BHD.
295803-T

Pencetak
SYARIKAT ANIKA
101176-T

© Hak Cipta Terpeluara
QALAM SERI RIDZUANIAH SDN. BHD.

Edisi Terhad
7 November 1999

KANDUNGAN

Istana Iskandariah	2
Istana Kinta	14
Istana Perak	20
Istana Duli Yang Teramat Mulia Raja Muda	26
Istana Duli Yang Amat Mulia Raja DiHilir	32
Adat Istiadat Pertunangan	38
Kediaman Menteri Besar	40
Buah-Buahan Tempatan	45
Struktur Kesultanan	47
Seri Tambun	49
Qasruun Firuz	55
Gelaran-Gelaran Orang Besar	60
Rumah Keledang	62
Khazinatul Asrar	69
Jajahan-Jajahan Negeri Perak	73
Orang Besar Jajahan	74 - 117
Ikan-Ikan Air Tawar Malaysia	95
Pasir Salak	121
Rempah-Rarus	122
Hari Raya Aidil Fitri	124
Istana Kenangan	130
Lagu dan Lirik	136
Ahli Jawatankuasa	138



*Istimewa Dipersembahkan
Kepada*

*Duli Yang Maha Mulia
Raja Permaisuri Perak Darul Ridzuan
Tuanku Bainun Mohd. Ali*

D.K., D.M.N.









Sembah Kasih Sayang
Kepada
Bonda Tercinta

R. Nj

7 November 1999

SEKAPUR SIRIH SEULAS PINANG

*K*einginan merakamkan khazanah warisan budaya telah lama bertunas dan bertambah mekar setelah kembali ke negeri Perak. Kesempatan menghadiri pelbagai majlis yang biasanya dihidangkan dengan santapan yang enak pada rasa dan indah pada rupa, mendorong usaha untuk ditumpukan terhadap perakaman warisan santapan.

Terbitan ini tidaklah sekadar sebuah buku resipi masakan. Menyedari bahawa fajar pada alaf ini hampir mencecah senja dan didorong kenangan penuh nostalgia, rancangan menerbitkan *Warisan Santapan Darul Ridzuan* dizahirkan. Rangkaian resipi, gambar-gambar serta penulisan saling memperengkap usaha untuk merongkai warisan khazanah yang begitu bernilai.

Tanggungjawab seorang penyelaras walaupun menjerihkan tetapi amatlah memberikan kepuasan, terutama untuk memenuhi rasa cinta yang begitu segar. Rasa cinta kepada Raja, rasa cinta kepada negeri dan rasa cinta kepada khazanah budaya warisan DiRaja yang telah dapat dinikmati sejak dilahirkan, wajib dipelihara untuk diwarisi dan dinikmati oleh generasi muka.

Kejayaan sesuatu usaha tidak tercapai secara perseorangan. Oleh itu penghargaan dirakamkan kepada jawatankuasa yang telah membantu menjayakan usaha yang cuba dirintis ini. Kebijaksanaan Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja Tun Syed Zahiruddin Bin Syed Hassan memberikan panduan dan nasihat amatlah bermakna. Semangat berat sama dipikul yang sedia digalas bersama oleh Dato' Baharuddin Zainal dan Dato' Mohd. Annuar Zaini dalam urusan sumbangan dan penulisan teks sungguh bererti. Kalungan terima kasih kepada Yusri Rasak dan You Jae Ryuk yang telah bersama dengan penuh sabar dalam sesi-sesi penggambaran. Ingatan kasih kepada rakyat negeri Perak yang telah menguhurkan bantuan dan kerjasama. Budi dan jasa tetap dikenang.

Sembah junjungan penghargaan kepada Duli Yang Teramat Mulia Raja Muda Raja Nazrin Shah atas limpah perkenan mengurniakan tajaan, malah dengan penuh minat mengikuti secara dekat kemajuan usaha ini.

Jelatik kedidi tempua merbah,
helang belatuk bayan kenari;
Milik Illahi segala yang indah,
sedang yang buruk kelemahan diri.



Raja Nor Mahani Binti Raja Shahar Shah





ISTANA ISKANDARIAH

"Kamu dirikan istana-istana di tanah-tanahnya yang datar dan kamu pahat gunung-ganangnya untuk dijadikan rumah; maka ingatlah nikmat-nikmat Allah dan janganlah kamu bermahajalela di muka bumi membuat kerosakan."
Al-A'raf(7):74



Puncak Bukit Chandan di Kuala Kangsar, tanah bertuah - bumi mulia, dipilih sebagai tapak terbinanya sebuah istana, tempat bersemayam rasmi Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah negeri Perak Darul Ridzuan.

Dinamakan *Istana Iskandariah* mengambil sempena nama Almarhum Sultan Iskandar Shah Ibnu Almarhum Sultan Idris Murshidul Adzam Shah, Sultan Perak yang ketiga puluh. Almarhum Sultan Iskandar Shah berada di takhta Kerajaan Perak ketika *Istana Iskandariah* disempurnakan pembinaannya dalam tahun 1933. Jika sekeping gambar dapat menyuarakan seribu perkataan, seni bina dan reka bentuk sesebuah bangunan pula berupaya membisikkan sejarah dan melafazkan kisah yang terkandung bersamanya. Setiap jubin, genting dan tiang bagaikan mempunyai pelbagai hikayat sementara lantai, dinding dan bumbung bagaikan melindungi pelbagai khazanah.

Reka bentuk *Istana Iskandariah* lebih dipengaruhi oleh seni bina Moghul dengan menggabungkan pengaruh seni bina-seni bina neoklasik Moorish, Arab dan British. Gabungan seni bina sedemikian mencerminkan pegangan dan pengaruh kebudayaan Islam yang begitu kuat bertapak dalam jiwa Raja Pemerintah di negeri ini. Bentuk kubah yang terserlah, ditambah laluan berbumbung dengan lengkungan gerbang yang banyak, memancarkan lagi tema Islam dalam seni bina Istana ini. Ukiran dan hiasan dalam ditambah dengan peralatan-peralatan utama yang berhubung kait dengan adat dan kebesaran DiRaja, memperlihatkan pula kekayaan tamadun dan peradaban bangsa Melayu.

Istana Iskandariah bukan sekadar bangunan yang tersergam hebat dan tampan, indah dipandang, hebat dilihat, tetapi bangunan Istana ini melambangkan warisan, lagenda, peradaban dan mercu

tanda bagi satu bangsa yang begitu bertamadun. Ditinjau dari luar, dihayati dari dalam, ditinjau dari udara dan diselami dengan makrifat - sesungguhnya *Istana Iskandariah* adalah bangunan yang menakjubkan lagi mempersonakan. Ia tidak sekadar melambangkan kedaulatan seseorang Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah sebuah negeri malah sebagai satu kenyataan tentang keagungan Kesultanan Melayu di negeri Perak yang berakar sejak kurun ketujuh Masihi. Kesultanan Melayu Perak adalah di antara sistem kesultanan tertua di dunia mewarisi Kesultanan Melayu Melaka yang bermula dari zaman Bukit Seguntang Maha Meru. *Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Azlan Muhibbuddin Shah Ibn Almarhum Sultan Yussuf Shah Ghafarullahu-Lah* kini

bersemayam di takhta sebagai Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah negeri Perak Darul Ridzuan yang ketiga puluh empat.

Istana Iskandariah adalah simbol kemuliaan seorang Raja Pemerintah dan lambang kedaulatan seorang Sultan. Simbol kemuliaan yang menyuntikkan rasa bangga satu bangsa bahawa di bumi ini telah pernah wujudnya satu sistem dan budaya kerajaan Kesultanan Melayu yang penuh bertamadun. Lambang kedaulatan yang tidak sekadar mengembalikan ingatan penuh sayu kepada zaman kegemilangan satu bangsa bertamadun tetapi termaktub dalam perlembagaan negara, ia terus menjadi payung naungan dalam sistem pemerintahan demokrasi berparlimen.



SANTAPAN BERISTIADAT

*M*erupakan salah satu daripada istiadat dalam majlis-majlis pertabalan Raja Pemerintah, perkahwinan, berkhatan dan bertindik telinga. Santapan dihidangkan di atas *semerit* (dulang berkaki) atau *pahar* yang berlapis baldu, diperlempangkan dengan hiasan rambu-rambu emas, perak dan manik-manik yang dijahit.

Yang diraikan berpakaian tradisional yang menampakan rupa dan memperelokkan paras, duduk bersila bagi lelaki dan duduk bersimpuh bagi perempuan di atas *ciar* atau tilam yang bersampul satin ataupun baldu ditekat. *Bantal seraga* yang mempunyai *gunong berukir kaya* atau *bertekat* atau *berbunga emas* dan *perak* dijadikan tempat sandaran.

Judah teristimewa dan terpilih diolah dan digubah indah, dihidangkan dengan layanan penuh beradat oleh para bentara dan biduanda.

Pasir-pasir Diraja berpakaian tradisi Perak, duduk bersimpuh di Baldi Istiadat Istana Iskandariah menghampiri judah santapan beristiadat.





DEWAN SANTAPAN ISTANA ISKANDARIAH

Dewan dengan reka bentuk yang mencantumkan ruang dan kandungan, boleh memuatkan seribu tetamu. Suasannya formal dan elegan. Berupaya menghidupkan majlis dan memeriahkan perjumpaan serta mempertemukan tradisi dengan warisan, mempertunangkan seni dengan budaya lalu memperjodohkan hidangan dengan persembahan.

Dekornya adalah kesinambungan ketelitian yang mengekalkan imej DiRaja, merangkumi permaidani dan perabot, cahaya dan warna, siling dan candelier, suasana dan hiasan. Gabungan reka bentuk dengan dekor yang harmonis melukiskan suasana selesa, mewarnakan gambaran romantik lalu menajakan haba dan menyinarakan cahaya DiRaja.

Setiap majlis yang diadakan adalah satu episod keraian dalam rangkaian keraian yang tidak mengenal hujung. Hidangan dipilih menurut kesesuaian sesuatu majlis. Persembahan kesenian dan hiburan disulami bagi menambah hidupan keriangannya sesuatu majlis.

Tetamu dilayani dengan penuh sopan dan tertib. Suasana penuh beradab dengan layanan penuh kebesaran dalam majlis-majlis yang diadakan meninggalkan satu memori berharga kepada setiap tetamu.

Peralatan kuali, pinggan, piring, cawan dan gelas dengan lambang Istana, disusun rapi di atas meja dihias indah, lengkap dengan kuki dan dan pambungan bunga.







DEWAN SANTAPAN TIGA PULUH DUA

Terletak di tingkat bawah bangunan utama Istana Iskandariah. Dihias anggun serta diperengkapkan dengan peralatan dan perabot serta menarik. Barang-barang warisan DiRaja diperbuat daripada emas dan perak dipamerkan sebagai hiasan. Cenderamata terpilih dari serata dunia sama ada hadiah rasmi atau milik peribadi Duli-Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan dan Permaisuri turut dipamerkan.

Dekor dalamnya diolah rapi dari permaidani yang terhampar di lantai, hinggalah kepada langsir yang tergantung di tingkat dan pintu, merangkumi lampu-lampu dinding dan candelier, diperengkapkan dengan siling hiasan lukisan tangan yang berwarna-warni. Bahagian atas dinding terdapat ukiran berkerawang, berbentuk geometri buah delima yang memperlihatkan keterserlahan pengaruh dan motif seni bina Islam. Gabungan seni bina, dekor dalam, perabot dan kelengkapan bukan sahaja melukiskan suasana amat selesa dan harmoni malah turut mewarnakan imej DiRaja.

Dewan Santapan yang indah permai ini digunakan untuk mengadakan Majlis Santapan kepada tetamu DiRaja secara lebih eksklusif dengan bilangan tetamu yang kecil berasaskan kapasiti tempat duduk di dewan ini terbatas kepada tiga puluh dua orang. Majlis santapan yang diadakan di Dewan ini dilaksanakan dengan penuh beradat. Para biduanda dengan pakaian istiadat ditugaskan melayan tetamu. Hidangan dipilih secara teliti untuk dipersesuaikan dengan tetamu yang diundang. Masakan dan juadah istimewa tempatan diperkenalkan kepada tetamu.

Dewan Santapan *Tiga Puluh Dua* dengan identiti dan keistimewaan yang unik memberikan satu pengalaman dan meninggalkan satu ingatan kepada tetamu yang mendapat penghormatan menerima undangan DiRaja.

Raja Azween Binti Sultan Azlan Muhibuddin Shah, puteri sulung Paduka Seri Sultan dan Raja Permaisuri. Penuh tertib dan sopan, manis dan ayu, di Dewan Santapan Tiga Puluh Dua. Berbusa kebaya yang menambahkan keanggunan paras dan keindahan pekerti puteri Melayu.






SANTAPAN DARI ISTANA ISKANDARIAH

*Hidangan
Yang Amat Mulia
Raja Dato' Seri Azreen Binti Sultan Azlan Muhibbuddin Shah
S.P.C.M.*



SANTAPAN TRADISI SEJATI

- Nasi Minyak
 - Rendang Tok
 - Sarak Mentimun
 - Acar Buah
- 

1. NASI MINYAK

BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras
- 100 g minyak sapi
- 10 ulas bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 50 g halia
- 10 g kavu
- 4 cm kulit kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- 6 kuntum bunga cengkih
- 5 cawan air
- 1/2 cawan susu cair
- 1 sudu teh garam
- 50 g bawang goreng
- 50 g kismis
- 50 g badam goreng

CARA MEMASAK

1. Beras dicuci bersih dan tuskan.
2. Bawang putih dan bawang merah dimayang.
3. Halia ditumbuk dan dibuat 1/2 cawan air halia.
4. Halia direndam dengan air panas 1/2 cawan untuk air halia.
5. Panaskan minyak sapi dalam periuk dan tumis bawang, kavu manis, bunga lawang dan bunga cengkih sampai bau wangi. Masukkan air halia dan air halia.
6. Tuangkan air dan susu dan biar mendidih.
7. Masukkan beras dan kacang perlahan-lahan sekali sekala sampai airnya kering dan tutup. Kecilkan api dan biar nasi masak selama lebih kurang 20 minit.
8. Apabila menghidang taburkan bawang goreng, kismis dan badam di atasnya.



2. RENDANG TOK

BAHAN-BAHAN

- 1 kg daging lembu/kerbau
- 3 biji kelapa untuk 1 1/2 kg santan
- 1/2 biji kelapa untuk kerisik
- 1/4 biji kelapa untuk kepingan
- 15 tangkai cili kering dibuang biji
- 7 sudu makan ketumbar
- 1 sudu teh jintan manis
- 1/2 sudu teh jintan putih
- 1/2 sudu teh lada hitam
- 1/2 sudu teh serbuk kunyit
- 3 biji isi buah keras
- 1/2 biji isi buah pala
- 1 kuntum bunga lawang
- 4 cm halia
- 500 g bawang merah
- 2 batang serai
- 1/2 keping /100 g gula kabung
- 1 batang kulit kayu manis
- garam secukup rasa

rempah
digiling

dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Kerisik : 1/2 biji kelapa diparut dan digoreng tanpa minyak di atas api sederhana sehingga kuning /garing. Tumbuk hingga keluar minyak.
2. Kelapa Kepingan: Kelapa dibuang kulit ari dan dihiris nipis menjadi kepingan kira-kira 4 cm panjang, 1 cm lebar dan 2 mm tebal.
3. Daging dibersihkan dan dipotong 10 ketul dan digaul dengan bahan-bahan rempah bergiling.
4. Dalam kuah yang djerangkan di atas api sederhana, masukkan daging bergaul rempah, santan, kerisik, kelapa kepingan, kulit kayu manis dan gula kabung.
5. Apabila masakan hampir kering santannya, masukkan garam secukup rasa.
6. Kecilkan api dan kacau rendang sampai kering.

Nota : Jangkamasa memasak 5 - 6 jam.

3. SARAK MENTIMUN

BAHAN-BAHAN

- 2 biji mentimun besar
- 300 g udang
- 12 sudu makan serbuk rempah daging
- 2 ulas bawang putih
- 5 ulas bawang merah
- 1 cm halia
- 5 kuntum bunga cengkih
- 2.5 cm kulit kayu manis
- 2 kuntum bunga lawang
- 1/2 biji kelapa untuk 2 cawan santan
- 2 biji tomato
- 1 biji cili merah
- daun sup dan daun bawang
- 1 keping asam gelugur
- 3 sudu makan minyak
- 1/2 sudu teh gula

CARA MEMASAK

1. Mentimun dikupas serta dipotong dua membujur dan isi lembut di dalamnya dibuang.
2. Udag dikopek, dicincang dan dibersihkan kemudian digaul dengan 6 sudu makan serbuk rempah daging dan dimasukkan ke dalam mentimun.
3. Bawang merah, bawang putih dan halia dimayang halus.
4. Panaskan minyak dan tumis bahan-bahan yang dimayang serta bunga cengkih, kulit kayu manis dan bunga lawang sehingga naik bau wangi.
5. Masukkan rempah, santan dan asam gelugur.
6. Masukkan garam dan gula secukup rasa.
7. Apabila santan menggelegak masukkan mentimun. Masak hingga mentimun lembut.
8. Akhir sekali masukkan tomato, cili merah, daun sup dan daun bawang.

Nota: Sarak boleh juga dibuat dengan peria. Untuk menghilangkan rasa jahir, rendam peria dalam air garam dahulu.



4. ACAR BUAH

BAHAN-BAHAN

- | | |
|-----------------------------|--|
| • 100 g lobak masin | } dipotong kecil dan dicelur |
| • 100 g jeruk limau | |
| • 100 g belimbing kering | |
| • 100 g bidara cina | } dikupas dan dicelur |
| • 100 g bawang merah | |
| • 100 g bawang kecil | |
| • 100 g cili hijau | } dipotong kasar dan dicelur |
| • 50 g halia | |
| • 50 g cili kering | |
| • 3 sudu makan jintan putih | } digoreng tanpa minyak dan ditumbuk halus |
| • 1 cawan minyak masak | |
| • 1 1/2 cawan cuka | |
| • 2 sudu makan gula | |
| • 30 g biji sawi | |
| • 30 g lenga | |
| • garam secukup rasa | |

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak di dalam kuali dan tumis bahan-bahan yang ditumbuk hingga garing.
2. Masukkan cuka, gula dan garam, masak hingga pekat.
3. Masukkan semua bahan yang telah dicelur dan gaul hingga kuaht sebati dengan bahan-bahan.
4. Akhir sekali campurkan biji sawi dan lenga.

Nota: Masakan akan mesra dan lebih enak selepas dua atau tiga hari.



ISTANA KINTA

Campur tangan Inggeris dalam sistem pentadbiran di Tanah Melayu telah menghakikkan kuasa Raja-Raja Melayu. Secara halus dan terancang kuasa kolonial Inggeris memisahkan Raja Pemerintah dengan pusat pentadbiran sesebuah negeri. Didapati tempat bersemayam Raja Pemerintah di negeri-negeri Melayu Bersekutu dipisahkan dengan pusat pentadbiran Kerajaan. Di Pahang, pusat pentadbiran ditempatkan di Kuantan sementara Istana Sultan berada di Pekan; di Negeri Sembilan, pusat pentadbiran ditempatkan di Seremban sementara Istana Yang DiPertuan Besar berada di Seri Menanti; di Selangor pusat pentadbiran ditempatkan di Kuala Lumpur sementara Istana Sultan berada di Kelang; di Perak, pusat pentadbiran ditempatkan di Ipoh, sementara Istana Sultan berada di Kuala Kangsar.

Setelah negara menebus kembali kemerdekaan dalam tahun 1957, kedaulatan Sultan dimaktabkan di dalam Perlembagaan Negara. Dengan itu Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan mempunyai tanggungjawab sebagai Raja Berperlembagaan dalam sistem pemerintahan demokrasi berparlimen.

Terletak di Jalan Gopeng, Ipoh, *Istana Kinta* diperlempangkan sebagai sebuah Istana untuk memenuhi fungsi bagi membolehkan Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan melaksanakan tugas-tugas seorang Sultan ketika berada di ibu negeri. Meskipun amat sederhana dari segi saiz bagi sebuah Istana namun dari segi kelengkapan dan hiasan ia tidak menghilangkan darjat kemuliaan seorang Raja Pemerintah.

Istana Kinta tetap melambangkan susunan artistik, dengan nilai estetik DiRaja, menggabungkan seni bina lama dengan dekor moden, dikelilingi taman subur menghijau. *Istana Kinta* mengandungi ciri-ciri asas yang penting bagi sebuah Istana yang menyediakan keselesaan, kedamaian, keharmonian dan keindahan sesuai memenuhi darjat dan martabat Raja Pemerintah yang berdaulat.



SANTAPAN DARI ISTANA KINTA

Hidangan

Yang Amat Mulia Raja Dato' Seri Yong Sofia Binti Sultan Azlan Muhibbuddin Shah
SPCM

KUIH-MUIH PENAMBAT HATI

- Baulu Berlauk
 - Agar-Agar Gulung
 - Cucur Badak
 - Cara Daging
-

1. BAULU BERLAUK

BAHIAN-BAHAN

Lauk

- 200 g dada ayam - direbus dan dicarik halus
- 15 tangkai cili kering - dibuang biji
- 8 ulas bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 1 sudu makan jintan manis
- 3 sudu makan ketumbar
- 3 cawan santan
- garam secukup rasa

digiling

Baulu

- 5 biji telur
- $\frac{1}{3}$ cawan gula pasir
- $\frac{1}{3}$ cawan tepung gandum
- $\frac{1}{2}$ cawan pati santan

CARA MEMASAK

Lauk

1. Masukkan semua bahan ke dalam kuah dan jerang di atas api sederhana.
2. Apabila masakan hampir kering kecilkan api.
3. Kacau tanpa henti hingga kering.

Baulu

1. Pukul telur dan gula hingga kembang.
 2. Masukkan tepung perlahan-lahan dan kacau hingga sebati.
 3. Ambil separuh adunan dan campurkan dengan pati santan untuk bahagian penutup baulu.
 4. Sapukan acuan baulu kembaja yang kecil dengan sedikit minyak sapi dan panaskan acuan.*
 5. Tuangkan adunan baulu kira-kira $\frac{1}{3}$ parav acuan dan bakar selama 2-3 minit.
 6. Keluarkan baulu dari oven dan masukkan lauk di atasnya.
 7. Masukkan adunan penutup baulu hingga penuh acuan.
 8. Bakar selama lebih kurang 10 minit hingga kuning dalam oven 200°C.
- * Acuan yang berukuran 10 cm akan mendapatkan 5 biji baulu berlauk.



2. AGAR-AGAR GULUNG

BAHIAN-BAHAN

- 25 g agar-agar*
- 500 g gula putih
- 50 g gula batu
- 2-3 titik pewarna kuning

CARA MEMASAK

1. Agaragar dicuci bersih dan direbus dengan 2 $\frac{1}{2}$ cawan air.
 2. Tapis dan bekukan.
 3. Dengan api sederhana rebus semula agar-agar yang telah beku dengan 2 cawan air, gula, gula batu dan pewarna.
 4. Masak hingga agar-agar cair dan mendidih.
 5. Tuangkan 1-2 suduk agar-agar ke dalam puggan atau talam dan genggang hingga agar-agar nipis sekali.
 6. Apabila sudah sepih dan beku gulung agar-agar dengan kemas.
 7. Potong secara menverong supaya lapisan agar-agar jelas kelihatan.
- * Agar-agar jenis kasar dan tahan lentur.

3. CUCUR BADAQ

BAHAN-BAHAN

Inti

- 1 biji kelapa parut - ambil putih sahaja
- 4 biji cili merah - dibuang biji
- 2.5 cm halia
- 6 ulas bawang merah
- 2 batang serai
- 3 sudu makan udang kering jenis lembau
- 1/2 cawan gula
- garam secukup rasa

ditumbuk

Cucur

- 1 kg ubi keledek
- 2 cawan tepung gandum
- 1/2 cawan gula

CARA MEMASAK

Inti

Gaul kelapa dan bahan yang ditumbuk hingga sebati.

Cucur

1. Ubi dikupas dan direbus hingga empuk dan kemudian tiskan.
2. Lepek ubi sehingga halus dan campurkan 1/2 cawan gula.
3. Campurkan tepung dan gaul hingga sebati.
4. Bentuk ubi sebesar bebola 2 cm. Isikan inti kelapa di dalamnya.
5. Goreng di atas api yang sederhana.

4. CARA DAGING

BAHAN-BAHAN

- 200 g daging - dicincang halus
- 1 biji bawang besar - dipotong dadu
- 1 pokok daun bawang - dipotong halus
- 1/2 sudu kecil lada putih
- 2 sudu makan minyak
- garam secukup rasa

Bahan Cara

- 2 cawan tepung gandum
- 2 cawan santan
- 1 biji telur ayam
- garam secukup rasa

dibancuh dan ditapis

Bahan Hiasan

- 2 biji cili merah
- 1 pokok daun bawang

dipotong halus

CARA MEMASAK

Daging

1. Panaskan minyak dan tumis daging, bawang dan daun bawang.
2. Masukkan lada putih dan garam secukup rasa dan masak selama 10 minit.

Bahan Cara

1. Sapu sedikit minyak ke acuan kuih cara dan panaskan acuan.
2. Masukkan tepung ke dalam acuan tetapi jangan terlalu penuh.
3. Masukkan inti dan tabur cili dan daun bawang sebagai hiasan.
4. Masak hingga cara lekang sedikit dari acuan.



ISTANA PERAK

*D*ikit Persekutuan bagaikan pulau tersendiri, dengan persekitaran yang tenang dan aman - sepi dan sunyi, terpisah dari lautan kesibukan - terhindar dari gelombang keriuhan sebuah kota besar. Dalam kehijauan tropika yang segar, terbina *Istana Perak* di Changkat Persekutuan, tempat persemayaman Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan ketika berada di Kuala Lumpur. Di samping berperanan sebagai tempat persemayaman Duli-Duli Sultan dan Permaisuri, *Yang Amat Mulia Raja Kecil Tengah, Raja Ashman Shah Iblu Sultan Azlan Shah* sekeluarga turut bersemayam di Istana ini.

Istana Perak memperlihatkan atmosfera damai yang sungguh melapangkan. Pemandangan panoramik di persekitarannya memperlihatkan latar langit kota Kuala Lumpur dari celah-celah pepohon hijau yang menyegarkan. Persekitaran yang sesungguhnya dapat memenangkan fikiran dan mententeramkan jiwa - membebaskan ingatan dari segala tekanan. Dekor dan hiasan, perabot dan kelengkapan, warna dan cahaya, seni bina dan seni taman saling melengkapkan keindahan sebuah Istana DiRaja.

Istana Perak siap dibina dalam tahun 1998. Urusan pembinaan mendapat panduan secara dekat oleh Duli-Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Azlan Muhibuddin Shah dan Raja Permaisuri Tuanku Bainun. Justeru itu, Istana ini laksana pembuka tirai menyingskap tabir kepada yang tersirat - memperlihatkan watak dan keperibadian Baginda berdua - menggambarkan cita rasa dan melukiskan pemikiran pasangan DiRaja.

Koleksi bahan bacaan memancarkan sifat-sifat kecendekiawanan Baginda berdua merangkumi minat mendalam pengetahuan Islam. Di samping potret keluarga, koleksi empat belas bingkai gambar cucunda-cucunda dipamerkan dengan ketara dalam kamar santapan keluarga. Hasil tangan cucunda-cucunda menghiasi ruangan tertentu sementara satu sudut di dewan besar diperlengkapkan dengan perabot dan alat mainan kanak-kanak.

Sesungguhnya, *Istana Perak* mempersuratkan kewujudan sebuah keluarga bahagia lagi berjaya, hidup rukun dan damai, mencerminkan luahan kasih yang sejati dan melambangkan rasa sayang yang abadi Baginda berdua terhadap keluarga.









SANTAPAN DARI ISTANA PERAK, KUALA LUMPUR

Hidangan

Yang Amat Berbahagia Dato' Seri Noraini Jane Binti Tan Sri Kamarul Ariffin

S.P.C.M.

1. AYAM PANGGANG BERSANTAN

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam - lebih kurang 1 1/2 kg
- 15 ulas bawang merah
- 6 ulas bawang putih
- 10 g halia
- 10 g jintan manis
- 5 g lada hitam
- 10 tangkai cili kering
- 2 batang serai - dititik
- 1 helai daun kumys - dicarik-carik
- 1 sudu teh serbuk kunyit
- 3 cawan santan - sederhana pekat
- garam secukup rasa

ditumbuk halus

CARA MEMASAK

1. Ayam dibasuh bersih dengan tepung gandum dan masakan.
2. Di dalam periuk besar masak ayam dan semua bahan yang lain dan masakkan selama 30 minit.
3. Balik-balikkan ayam dan timbakan kuah supaya ayam meera dengan kuahnya.
4. Angkat ayam dan panggangkan di atas bara arang dan perik ayam dengan baki kuah dengan menggunakan 1 batang serai yang dititik.
5. Balik-balikkan ayam panggang serta perik dengan santan hingga masak.

2. JELATAH

BAHAN-BAHAN

- 1/2 biji nenas
- 1 biji mentimun
- 1 biji bawang besar
- 2 biji cili merah
- 100 g kacang tanah
- 20 g udang kering
- 1 sudu makan gula
- 1 sudu teh garam

dipotong nipis

CARA MEMBUAT

1. Goreng kacang tanah dan udang kering tanpa minyak dan tumbuk sederhana halus.
2. Gaulkan semua bahan hingga sebati dan hidangkan di atas dam salad.





3. IKAN BAKAR BERSUMBAT

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan terubuk
- 5 biji cili merah - dibuang biji
- 10 tangkai cili kering
- 20 ulas bawang merah
- 2 cm belacan
- 2 sudu makan air asam jawa
- 1 sudu makan gula
- garam secukup rasa
- daun pisang

ditumbuk
sederhana halus

dibancuh

CARA MEMASAK

1. Ikan dicuci bersih dan dibelah dua membujur.
2. Satukan bahan-bahan yang ditumbuk dengan bahan-bahan yang dibancuh dan sebatikan serta sesuaikan asam garamnya.
3. Sumbatkan adunan di dalam ikan dan bungkus ikan dengan daun pisang.
4. Bakar di atas bara arang sehingga masak.

4. PENGAT DURIAN MUDA

BAHAN-BAHAN

- 6 ulas durian muda
- 60 g gula putih
- 100 g gula kabung
- 1 cawan pati santan
- 3 helai daun pandan - disimpul

CARA MEMASAK

1. Isi durian dibelah dua dan dibuang bijinya.
2. Celur dalam air panas selama 15 minit.
3. Campur santan dan gula serta daun pandan dan masakkan di atas api sederhana.
4. Kacau atau timba-timbakan kuah supaya tidak pecah minyak.
5. Apabila sudah pekat masukkan isi durian muda dan masak hingga durian sebat dengan kuah.

Nota : Sedap dimakan begitu sahaja atau dengan pulut kukus.

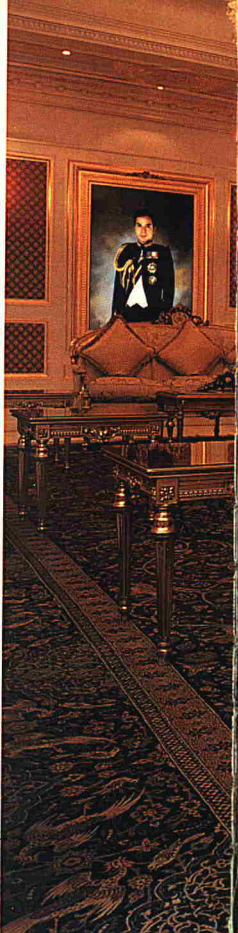
ISTANA DULI YANG TERAMAT MULIA RAJA MUDA

Sebuah Istana yang sederhana dari segi saiz dan kelengkapan terletak di Jalan Sultan Azlan Shah, Ipoh. Di sempadan sebelah timur Istana, Kelab Golf DiRaja Perak memberikan satu pemandangan melapangkan. Pokok dan bunga di persekitaran taman amat menyegarkan pandangan.

Istana Raja Muda lebih menumpukan kepada aspek keselesaan untuk melaksanakan tugas dan memenuhi fungsi di samping menjadi tempat bersemayam. Di samping peralatan dan kemudahan untuk memenuhi fungsi sebuah Istana, ia diperimbangkan dengan sentuhan yang menampakkan imej DiRaja. Dekornya ringkas, diperlengkapkan dengan perabot kontemporari, tersusun kemas dan rapi, dengan kombinasi warna yang lembut dan harmonis. Pemilihan dekor, perabot dan warna memperlihatkan watak sederhana, halus, rapi dan teliti *Duli Yang Teramat Mulia Nazrin Shah Istri Sultan Azlan Shah Muhibbuddin Shah* yang membayangi sifat-sifat tegas dan bersungguh yang Baginda miliki.

Kesederhanaan ruang, kelengkapan, peralatan dan dekor juga menunjukkan pendekatan yang dipilih oleh *Duli Yang Teramat Mulia Raja Nazrin Shah* dalam memenuhi peranan Baginda sebagai 'bakal Sultan', memberikan keutamaan perhatian dan tumpuan yang tidak berbelah bahagi kepada *Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan*. Koleksi bahan bacaan yang komprehensif, menyeluruh dan terkini memperlihatkan identiti kesarjanaan yang dimiliki oleh Baginda - ciri sifat seorang cendekiawan yang berminat dan berkecenderungan tinggi mendalami ilmu dan pengetahuan.

Namun dalam kesederhanaan wajah dan rupa, saiz dan ukuran, dekor dan perabot, peralatan dan kelengkapan, *Istana Raja Muda* tetap menyediakan keselesaan dan mencerminkan keanggunan tempat persemayaman seorang 'bakal Sultan'.









**SANTAPAN DARI ISTANA
DULI YANG TERAMAT MULIA
RAJA MUDA**

Hidangan

Yang Amat Mulia Raja Dato' Seri Eleena Binti Sultan Azlan Muhibbuddin Shah

S.P.C.M.

UDANG GALAH ANEKA RASA

- Rendang Pedas Udang Galah
 - Udang Galah Goreng Bercili
 - Gulai Lemak Udang Galah
Dengan Belimbing
 - Gulai Taucu Udang Galah
-



ISTANA DULI YANG AMAT MULIA RAJA DIHILIR

Terletak di Jalan Raja DiHilir, Ipoh. Pembinaannya telah disiapkan dalam tahun 1973. Istana ini diperengkapkan dengan ruang, peralatan dan kemudahan untuk keselesaan tempat bersemayam dan untuk memenuhi keperluan bagi *Duli Yang Amat Mulia Raja DiHilir Perak, Raja Jaafar Iblin Raja Muda Musa* serta *Duli Yang Amat Mulia Raja Puan Muda Perak, Raja Nor Mahani Binti Raja Shahar Shah* memenuhi peranan dan melaksanakan tugas. Bahagian-bahagian Istana ini mengandungi di antaranya puri DiRaja, bilik-bilik peraduan, bilik santapan, bilik mengadap, kawasan ibadat dan juga ruang pejabat.

Hiasannya menggabungkan nilai-nilai timur dan barat. Perabotnya mencantumkan koleksi lama dan semasa. Susun atur hiasan dan koleksi perabot mempamerkan sifat-sifat ketelitian yang menghalusi serta mendalam setiap sesuatu yang dilakukan. Kecenderungan terhadap kegiatan berunsur keagamaan dicerminkan melalui ruang luas yang disediakan untuk kawasan ibadat.

Minat mendalam terhadap seni dan sifat menghargai yang lama, mencetuskan ilham untuk salah sebuah bilik ini dinamakan *Bilik Warisan*. Di bilik ini dipamerkan secara menarik koleksi bahan-bahan lama yang diwarisi atau diperolehi. Bahan-bahan yang dipamerkan di *Bilik Warisan* ini dipilih secara teliti dari segi sejarah, nilai-nilai seni, penggunaan dan peranannya dalam adat istiadat DiRaja.

Beberapa sentuhan imaginasi oleh keluarga DiRaja yang kini bersemayam di Istana ini telah memberikan perubahan signifikan dari susun atur dan rupa wajah asal Istana ini. *Istana Raja DiHilir* kini, di samping tempat bersemayam dan tempat seorang 'bakal Sultan' memenuhi peranan, turut berfungsi sebagai satu pusat yang memelihara dan menghargai bahan-bahan seni warisan sejarah.

Denon pakaian songket kebaya labuh, berselendang, dilengkapi hiasan permata dan gelang kaki warisan keluarga, Raja Nor Azwina Binti Raja Jaafar, puteri Raja DiHilir dan Raja Puan Muda mempamerkan kesudahan dan kecantikan pakaian lengkap tradisi Melayu di Balai Warisan Istana. Juadah peminis 'seri muka' dikhidangkan di atas semerit perak warisan keluarga.

SANTAPAN DARI ISTANA DULI YANG AMAT MULIA RAJA DIHILIR

*Hidangan
Yang Mulia Raja Nur Azwina Binti Raja Jaafar*

WARISAN SANTAPAN TERPILIH

- Rendang Pelampung / Paru-Paru
 - Goreng Hati Berlada
 - Panggang Lidah
 - Air Asam Kerisik
 - Halwa Buah Pala
 - Halwa Kantur / Buah Kabung
-





1. RENDANG PELAMPUNG / PARU-PARU

BAHAN-BAHAN

- 600 g pelampung
- 5 cawan santan dari 2 biji kelapa
- 400 g bawang merah
- 2.5 cm halia
- 20 biji lada hitam
- 1 sudu makan gula

} ditumbuk halus

CARA MEMASAK

1. Pelampung dibersihkan dan direbus. Tuskan dan dipotong bentuk kiub ukuran 1.5 cm.
2. Gunakan kualiti besi tebal dan masukkan santan, pelampung dan bahan-bahan yang ditumbuk.
3. Masakkan di atas api sederhana dan kacau selalu supaya masakan tidak melekat.
4. Apabila telah mendidih masukkan garam dan kacau sehingga naik minyaknya.
5. Apabila masakan sudah keluar minyaknya, ceduk pelampung serta serbuk-serbuknya tetapi tinggalkan minyaknya di dalam kuati. Tutup api.
6. Asingkan pelampung dengan serbuk-serbuknya dengan mengetuk tiap-tiap satu kiub pelampung.
7. Apabila semua pelampung telah diasingkan dengan serbuknya, goreng pelampung di dalam minyaknya hingga rangup.
8. Satukan semula serbuk-serbuk dengan pelampung dan kecilkan api.
9. Masukkan gula, kacau hingga masakan kering dan garing.

Nota : Untuk mendapatkan lebih banyak serbuk, perahkan santan akhir tanpa menggunakan tapis supaya kelapa terdapat dalam santan.

Resipi ini diperteruskan kepada Raja Nor Atawna daripada nindanya Yang Sharifah Ibtisam Tuah Muda Iqbal Abdul Rahman yang telah mewarisinya daripada nenek moyang.



2. GORENG HATI BERLADA

BAHAN-BAHAN

- 1 kg hati lembu/kerbau
- dibersihkan dengan tepung gandum
- 15 tangkai cili kering
- 20 ulas bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 2 sudu makan air asam jawa
- 2 sudu makan gula
- garam secukupnya
- 1 biji bawang besar - dihiris bulat

} ditumbuk halus

CARA MEMASAK

1. Hati dibasuh dengan tepung gandum dan direbus selama 20 minit.
2. Tuskan dan potong bujur kira-kira 5 cm x 3 cm.
3. Gorengkan hati sebentar dan tuskan.
4. Dengan menggunakan minyak gorengkan hati tumis bahan-bahan yang ditumbuk hingga naik minyaknya.
5. Masukkan hati yang telah digoreng dan sebatikan dengan bahan-bahan tumisan.
6. Masukkan air asam jawa, gula dan garam dan seutikan rasa masakan. Masukkan bawang besar.
7. Kacau beberapa minit hingga bahan-bahan sehati dan angkat dari api.

3. PANGGANG LIDAH

BAHAN-BAHAN

- 1 lidah lembu/kerbau sederhana besar
 - 2 $\frac{1}{2}$ cawan santan dari 1 biji kelapa
 - 1 sudu teh serbuk kunyit
 - 10 ulas bawang merah
 - 1.5 cm halia
 - 2 batang serai - dititik
- } ditumbuk

CARA MEMASAK

1. Rebus lidah dengan air hingga mendidih. Tuskan dan siat kulit lidah keseluruhannya.
2. Letakkan lidah di dalam periuk dan masukkan santan, bahan-bahan yang ditumbuk serta 1 batang serai.
3. Masak hingga lembut.
4. Keluarkan lidah dan belah dua tanpa putus. Kobak dan sepiatkan pada pemanggang buluh dan panggang di atas bara arang.
5. Percikkan panggang dengan baki kuah santan dengan menggunakan serai yang dititik.
6. Balik-balikkan panggang serta percik-percikkan dengan santan hingga masak.

5. HALWA BUAH PALA

BAHAN-BAHAN

- 5 biji buah pala
 - 1 sudu kecil kapur makan
 - 2 $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir
 - 20 g gula batu
 - 1 $\frac{1}{2}$ cawan air
- } dimasak hingga pekat

CARA MEMASAK

1. Pala dikupas kulitnya dan dicucuk-cucuk dengan jarum supaya air gula akan meresap ke dalamnya.
2. Ukir/adun buah pala mengikut bentuk bunga yang ditukai.
3. Bancuh kapur dengan air dan rendam buah pala dalam air kapur selama 15 minit. Tuskan.
4. Masak gula pasir dan gula batu dengan 1 $\frac{1}{2}$ cawan air hingga pekat dan berkilat.
5. Sejukkan air gula dan masukkan buah pala dan sebatikan.

4. AIR ASAM KERISIK

BAHAN-BAHAN

- 7 ulas bawang merah - dimayang halus
- 4 biji cili merah - dibuang bijinya dan ditumbuk dengan garam
- 3 sudu makan kerisik
- 3 keping asam gelugur - drendam dengan 1 $\frac{1}{2}$ cawan air masak

CARA MEMASAK

1. Campurkan bawang dengan cili dan kerisik.
2. Gaul dan sebatikan.
3. Bancuh ramuan dengan air asam gelugur sedikit demi sedikit hingga bancuhan pekat dan sebatii.
4. Sesuaikan garamnya dan hidang bersama panggang lidah.

Nota : Air asam kerisik sedap dimakan dengan semua jenis panggang daging atau ayam.

6. HALWA KANTUR / BUAH KABUNG

BAHAN-BAHAN

- 5 cawan isi kantur
 - 5 cawan air
 - 1.5 cm tawas
 - 5 $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir
 - 5 cawan air
 - 50 g gula batu
 - 2-3 titik pewarna
- } direbus
} dimasak hingga pekat

CARA MEMASAK

1. Isi kantur direbus bersama tawas selama 15 minit dan tuskan.
2. Air gula dimasak hingga pekat mengikut warna sesuka hati.
3. Masukkan kantur ke dalam air gula, kacau hingga kantur sebatii warnanya dengan air gula.

Nota : Halwa ini boleh disimpan di dalam peti sejuk selama 2 bulan. Biasanya halwa ini menjadi hidangan manisnya semasa berbuka puasa dalam bulan Ramadan. Sekiranya ingin halwa ini beraneka warna, bahagikan isi kantur dan air gula kepada bilangan warna yang dikehendaki.



ADAT ISTIADAT PERTUNANGAN

*I*stiadat pertunangan menandakan bermulanya pengisytiharan hubungan bagi dua hati yang sudah terangkai dan dua keluarga yang mula bertaut. Istiadat ini menyaksikan pertukaran *hantaran* antara keluarga lelaki dan perempuan. Bahan-bahan makanan merupakan komponen penting dalam *hantaran*. Adat menetapkan keluarga lelaki membawa *hantaran* terdiri daripada tepak sirih yang di dalamnya diletakkan secara simbolik *beras*, diiringi dengan *gula*, *garam* dan *buah-buahan* (pisang dan tebu merupakan satu kebiasaan pada masa dahulu). Bagi keluarga perempuan pula, *pulut kuning*, *ayam golek* dan *sirap* adalah di antara kemestian di dalam *hantaran*, diiringi kebiasaannya dengan *wajik*, *halwa*, *dodol* dan dalam zaman moden ini ditambah atau digantikan dengan *kuih-muih* dan juga *kek*.

Hantaran bahan-bahan belum dimasak dari keluarga lelaki melambangkan peranan lelaki sebagai pencari nafkah sementara *hantaran* keluarga perempuan berbentuk makanan yang telah dimasak melambangkan peranan wanita untuk menyediakan makanan di dalam keluarga. Bahan *hantaran* disaring secara teliti, memilih yang terbaik dan digubah indah. Cara mengolah dan menghias *hantaran* merupakan satu kreativiti seni. Bilangan *hantaran* dipastikan berangka ganjil.

Bahan-bahan makanan berserta *hantaran* lain ditempatkan di bekas khas, dikenali sebagai *tabak*, dibungkus dengan kain yang cantik dan diperlengkapkan dengan *tetapan* di atas bungkusannya. Amalan membungkus barang-barang *hantaran* menunjukkan tanda sopan supaya dibataskan penglihatannya kepada penerima. Malah kesopanan adat ini dapat menghindari pemberi dan penerima dari sifat riak sesuai dengan tuntutan ajaran Islam.



KEDIAMAN MENTERI BESAR

Kediaman Menteri Besar yang terletak di Jalan Sultan Idris Shah, Ipoh, berperanan sebagai kediaman rasmi Ketua Eksekutif Kerajaan Negeri. Kediaman tersebut dapatlah disifatkan sebagai lambang kuasa rakyat dalam sebuah negeri yang mengamalkan sistem pemerintahan Raja Berperlembagaan dan demokrasi berparlimen. Penyandang jawatan Menteri Besar adalah pemimpin pilihan rakyat melalui proses pilihan raya.

Di samping menjadi tempat kediaman seorang Ketua Eksekutif Kerajaan Negeri, kediaman rasmi ini mempunyai pelbagai fungsi membantu Menteri Besar memenuhi keperluan tugas dan tanggungjawab yang harus beliau laksanakan. Justeru, kemudahan dan kelengkapan kediaman ini disediakan untuk memenuhi fungsi dan peranan yang pelbagai.

Sesuai dengan peranan jawatan seorang Menteri Besar, bangunan kediaman ini direka bentuk untuk memenuhi fungsi dengan memberi pertimbangan utama kepada ruang yang luas. Dekor dalamnya terdiri daripada gabungan perabot kontemporari dengan hiasan terdiri daripada koleksi bahan-bahan kesenian, ukiran, momento, lukisan dan potret. Sebagai seorang pemimpin yang memperoleh kedudukan berasaskan kuasa rakyat, momento dan cenderamata yang dihasilkan oleh rakyat dipamerkan di sudut dan ruang lapang kediaman ini. Koleksi cenderamata yang dipamerkan senantiasa ditukar ganti dari masa ke semasa supaya seboleh-bolehnya dapat menempatkan hadiah penghargaan yang diterima sepanjang waktu.

Di samping menyimpan sejarah tiap penghuni yang pernah mendiami bangunan ini, kediaman ini dan kawasan persekitarannya adalah tapak dan bangunan yang banyak merakamkan peristiwa bersejarah. Dari segi lokasi, saiz bangunan, keluasan kawasan dan kemudahan yang disediakan, kediaman rasmi Menteri Besar ini nyata dapat memenuhi fungsi dan peranan kewujudannya.

Raja Toh Puan Sri Dato' Noora Ashikin Binti Raja Abdullah, isteri Menteri Besar Perak, berpujian tradisi 'pueri perak', lengkap dengan hiasan rambut, kalung, gelang tangan serta gelang kaki dan kasut tebat, di ruang tamu kediaman rasmi Menteri Besar. Raja Noora Ashikin juga adalah Toh Puan kepada Orang Kaya-Kaya Seri Agar Di Raja.

SAJIAN DARI KEDIAMAN MENTERI BESAR

Sembahan

Yang Mulia Raja Teh Puan Sri Dato' Noora Ashikin Binti Raja Abdullah

D.P.C.M



HIDANGAN ISTIMEWA PEMIKAT SELERA

- Daging Bersemah
- Bubur Anak Lebah





1. DAGING BERSEMAH

BAHAN-BAHAN

- Bahan A**
- 10 ulas bawang merah
 - 4 ulas bawang putih
 - 2.5 cm halia - dimayang nipis dan kemudian dicincang
- dimayang nipis
- Bahan B**
- 2 sudu makan ketumbar
 - 1 sudu makan jintan putih
 - 1 sudu makan jintan manis
 - 5 kuntum bunga cengkih
 - 15 tangkai cili kering
- digiling
- Bahan C**
- 1/2 kuntum bunga lawang
 - 1 sudu kecil lada sulah
 - 6 biji buah pelaga
- Bahan D**
- Sedikit gula, garam dan asam jawa untuk perasa
- Bahan E**
- 600 g daging empuk
 - 2 biji air kelapa muda
 - daging dipotong empat mengikut jalur dan direbus di dalam air kelapa muda selama tiga jam
- Bahan F**
- 1/2 cawan minyak sapi
 - 1/4 biji kelapa dijadikan kerisik
 - 1 1/2 biji kelapa dijadikan - 1 cawan pati santan - 2 cawan kemencar
 - 2 biji bawang besar dibelah empat tidak putus

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak sapi. Tumis bahan A sehingga kuning.
2. Masukkan bahan B yang telah digiling.
3. Kemudian masukkan bunga cengkih, bunga lawang, pelaga dan lada sulah.
4. Setelah berbau wangi dan naik minyak, masukkan daging yang telah direbus empuk. Kacau hingga sebati selama 5 minit.
5. Masukkan kerisik, diikuti dengan santan kemencar sehingga mendidih dengan menggunakan api kecil.
6. Akhir sekali masukkan pati santan dengan menggunakan api kecil masak hingga naik minyak.
7. Masukkan bawang besar dan garam, gula dan asam jawa.

Nota : Sedap dimakan dengan nasi putih, nasi minyak dan lemak.

Resipi ini telah diperturunkan kepada Raja Noora Ashikin daripada bondanya Rahmah Mohd. Nor yang memperolehnya daripada nandanya.



2. BUBUR ANAK LEBAH

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan tepung gandum
- 1 biji kelapa - dijadikan 1 cawan pati santan dan 1 1/2 cawan kemencar
- sedikit kapur
- 2 helai daun pandan

CARA MEMASAK

1. Ramaskan daun pandan di dalam kemencar santan.
 2. Bancuh tepung dengan sedikit kemencar santan serta kapur sehingga menjadi adunan yang kental.
 3. Uti adunan sehingga lembut dan mudah ditarik.
 4. Bentuk adunan dengan jari sepanjang 1.5 cm dalam bentuk bujur bulat (bundar).
 5. Masak santan kemencar berserta dengan gula kabung.
 6. Setelah menggelegak, kecilkan api dan masukkan pati santan sehingga santan nampak berkilat.
 7. Kemudian masukkan anak-anak lebah yang telah dibentuk ke dalam kuah bubur tadi.
- Setelah masak, sajikan di dalam mangkuk.

Nota : Pada kebiasaannya anak lebah dibuat dengan menggunakan acuan dan cara membuatnya adalah seperti berikut :-

Setelah bubur masak, letakkan acuan di atas peruk dan tekan serta seret adunan supaya ketulan anak lebah jatuh ke dalam bubur. Cara membuat beguni adalah lebah mudah tetapi anak lebah akan nampak nipis dan tidak bujur seperti anak lebah sebenar. Oleh demikian, untuk mendapatkan anak lebah yang sepat dan lebat menarik adalah lebah baik dibentuk anak lebah dengan jari seperti yang dinyatakan di atas.

BUAH-BUAHAN TEMPATAN



- | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 1. Tembikai Kuning | 9. Bacang | 17. Nona | 25. Ceremai |
| 2. Tembikai Merah | 10. Pisang Emas | 18. Mempelam Telur | 26. Rambai |
| 3. Durian | 11. Nangka | 19. Jambu Air | 27. Salak |
| 4. Rambutan | 12. Cempedak | 20. Ciku | 28. Mempelam Manis |
| 5. Rambutan Gading | 13. Belimbing Besi | 21. Delima | 29. Sentul |
| 6. Durian Belanda | 14. Jambu Batu | 22. Kedondong | 30. Pulasan |
| 7. Nenas | 15. Sengkuang | 23. Langsat | |
| 8. Betik | 16. Limau Manis | 24. Manggis | |



STRUKTUR KESULTANAN

Kesultanan Melayu di negeri Perak mewarisi sistem kesultanan Kerajaan Melayu Melaka yang diolah dengan cukup teratur dan tersusun sama ada secara undang-undang adat ataupun undang-undang bertulis. Sistem kesultanan yang tersusun rapi itu telah memperkukuh sistem pemerintahan yang dapat menjamin keamanan dan keselamatan di samping menggariskan bidang tugas, hak perwarisan dan juga mengawal perlakuan masyarakat.

Negeri Perak mengamalkan sistem yang unik dari segi menentukan pengganti Sultan. Tiada tradisi wajib bagi putera atau saudara lelaki kepada Sultan yang baru mangkat mewarisi takhta kerajaan secara automatik. Pemilihan dan perlantikan Raja Pemerintah ditimbang dan diputuskan oleh Dewan Negara, melalui proses kenaikan pangkat bagi *'bakal Sultan'*.

Raja Pemerintah dengan nasihat Dewan Negara melantik dua orang *'bakal Sultan'* dengan gelaran *Duli Yang Teramat Mulia Raja Muda* dan *Duli Yang Amat Mulia Raja DiHilir*. *Duli Yang Teramat Mulia Raja Muda* merupakan gelaran jawatan lebih kanan di antara dua orang *'bakal Sultan'* dan pada lazimnya akan dilantik menjadi Raja Pemerintah apabila berlaku kemangkatan kepada Raja Pemerintah yang ada.

Di samping dua jawatan *'bakal Sultan'*, terdapat gelaran Raja Kecil di kalangan waris-waris negeri menurut susunan berikut :

Yang Amat Mulia Raja Kecil Besar
 Yang Amat Mulia Raja Kecil Sulung
 Yang Amat Mulia Raja Kecil Tengah
 Yang Amat Mulia Raja Kecil Bongsu

Berdasarkan Perlembagaan negeri Perak, penyandang gelaran *Raja Kecil* dilantik oleh Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan setelah mendapat nasihat Dewan Negara Perak dari kalangan keturunan Raja-Raja yang ada hak ke atas takhta Kerajaan Negeri. Setiap penyandang gelaran tersebut layak mendaki taraf gelaran *'bakal Sultan'* mengikut giliran masing-masing. *Raja-Raja Kecil* ini diperuntukkan taraf dan kedudukan tinggi dalam majlis-majlis rasmi Istana dan negeri.



SERI TAMBUN

Terletak di Bukit Tambun, Jalan Tambun, Ipoh. Siap dibina dalam tahun 1978 sebagai kediaman peribadi Yang Amat Mulia Raja Kecil Besar Perak Raja Izzuddin Iskandar Shah Ibtai Almarhum Sultan Idris A'fifullah. Halaman dan seni bina kediaman mengutamakan ruang dan keluasan di samping menggabungkan alam semula jadi sebagai satu komponen yang diberikan perhatian. Didorong oleh sifat penghuninya yang amat terbuka menerima kenalan dan orang ramai yang ingin berkunjung, kediaman ini amat mengutamakan ruang yang luas.

Dewan-dewan tetamu yang luas, jendela yang banyak dan taman terbuka di dalam kediaman memperlihatkan kecenderungan tinggi kepada kebebasan. Dekor yang sederhana menandakan sifat rendah diri keluarga DiRaja ini. Talian kasih dengan Almarhum Sultan Idris A'fifullah dipamerkan melalui potret-potret Almarhum di ruang tamu utama. Minat terhadap alat muzik memperlihatkan bakat seni yang diwarisi daripada Almarhum ayahanda beliau. Kebanggaan terhadap putera-puteri dinyatakan dengan gambar-gambar yang dijadikan hiasan.

Hubungan dengan alam semula jadi merupakan satu kegemaran. *Ris Green Garden* di halaman kediaman ini mengandungi pokok-pokok dan burung terpilih, meski disangkarkan tetapi masih menghargai nilai-nilai kebebasan. Dalam kesederhanaannya, halaman dan kediaman *Seri Tambun* memaparkan satu bakat seni yang mengalir dalam jiwa dan darah penghuninya.

Tunku Noor Azah Binti Tunku Abdul Aziz Shah, isteri Raja Kecil Besar bersama puteri Raja Teh Umi Kalsom - juga dikenali dengan nama timangan 'Ku Kelly' dalam persekitaran kawasan Kellie's Castle. Tunku Noor Azah berpakaian rasmi isteri Raja Berkejar Kellie's Castle, bangunan yang direka bentuk di awal abad ke-19 milik William Kellie Smith tetapi tidak siap pembenaannya setelah Kellie meninggal dunia, kini menjadi satu tarikan kepada para pelancong.







**SANTAPAN
DARI SERI TAMBUN**

Hidangan

Yang Amat Mulia Tunju Datin Seri Noor Azah Binti Tunku Aziz Shah



SANTAPAN BERBUKA PUASA

- Kanji Ayam Berempah
 - Kerabu Taugeh dan Perut
 - Kurma Kukus Bersantan
 - Pengat Pisang
- 

1. KANJI AYAM BEREMPAH

BAHAN-BAHAN

- 90 g beras
 - 1/2 cawan pati santan
 - 1/2 ekor ayam - dipotong kecil
 - 1.5 cm halia
 - 5 ulas bawang merah
 - 3 ulas bawang putih
- } dimayang halus
- 1 batang serai - dititik
 - 2 kelopak bunga lawang
 - 1.5 cm kulit kayu manis
 - 2 biji buah pelaga
 - 1 tangkai daun kari
 - 6 sudu makan rempah kari
 - 4 sudu besar minyak
 - garam secukup rasa
 - bawang goreng, daun sup dan daun bawang
 - untuk hiasan

CARA MEMASAK

1. Basuh beras dan masak dengan 1 liter air hingga kembang dan masukkan pati santan.
2. Panaskan minyak dan tumiskan bawang serta serai hingga kuning.
3. Masukkan kulit kayu manis, bunga lawang dan buah pelaga hingga berbau wangi.
4. Masukkan rempah serta daun kari dan tumis hingga naik minyak.
5. Masukkan ayam, kacau dan tutup periuk. Biarkan ayam masak dengan api sederhana. Kacau sekali-sekali.
6. Apabila ayam masak, masukkan nasi yang sudah dimasak.
7. Kacau dan biarkan mendidih selama 5 minit di atas api kecil.



2. KERABU TAUGEH DAN PERUT

BAHAN-BAHAN

- 500 g perut - direbus empuk
 - 600 g taugeh - dicelur
 - 8 ulas bawang merah
 - 2.5 cm halia muda
- } dimayang halus
- 2 sudu makan udang kering
 - 3 biji cili merah
- } ditumbuk halus
- 1 cm belacan - dibakar
 - 4 sudu makan kerisik
 - 4 sudu makan pati santan
 - 2 keping asam gelugur - direndam dalam air panas
 - untuk 2 sudu makan air asam
 - garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Perut dipotong nipis-nipis.
2. Gaulkan bahan yang telah ditumbuk dengan kerisik.
3. Apabila sebati masukkan bahan yang dimayang
4. Gaul rata dan masukkan perut dan taugeh.
5. Campurkan santan dan air asam gelugur dan gaul hingga rata.

Nota : Perut boleh juga digantikan dengan kerang yang telah direbus.

3. KURMA KUKUS BERSANTAN

BAHAN-BAHAN

- 12 biji buah kurma
- 1 cawan santan pekat
- 1 sudu teh tepung gandum
- 1 sudu teh tepung jagung
- sedikit garam
- daun pisang

CARA MEMASAK

1. Buah kurma dibuang bijinya.
2. Masakkan tepung gandum dan tepung jagung serta garam dalam santan dan kacau hingga sehati.
3. Alas piring dengan daun pisang dan aturkan buah kurma.
4. Tuangkan santan dan kukus selama 10 minit.

4. PENGAT PISANG

BAHAN-BAHAN

- 1 sikat pisang
- 3 cawan santan
- 120 g gula kabung
- 2 sudu makan gula putih

CARA MEMASAK

1. Pisang dibelah membujur dan dipotong enam.
2. Hancurkan gula kabung dan gula putih dengan santan di atas api sederhana.
3. Masukkan pisang dan kacau sehingga masak tetapi jangan sampai pecah minyak.

Nota : Santan untuk pengat pisang tidak boleh pekat kerana akan mudah pecah minyak.

Sekiranya pisang sudah terlalu masak dan lembik, masakkan pisang dengan gula dahulu. Kemudian apabila pisang sudah segar baru masukkan santan.





QASIRUUN FIRUZ

Terletak di Jalan Lumba Kuda Ipoh, kediaman ini memiliki identiti yang unik. Direka bentuk oleh Almarhum Sultan Idris Al-Mutawakil Alallah Shah, Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah Perak yang ketiga puluh tiga sebagai Istana peribadi dan siap dibina dalam tahun 1972.

Sifat kasual Almarhum terserlah pada konsep bangunan yang begitu terbuka dan terangkai dengan keindahan alam ciptaan Tuhan. Dinding-dindingnya banyak menggunakan kaca yang tidak menghalang interaksi di antara bahagian dalam dengan dunia luaran. Dengan mengutamakan keluasan ruang dan kehijauan alam semula jadi, *Qasiruun Firuz* umpama taman berbumbung dalam sebuah taman terbuka.

Hiasan yang lembut membayangkan sifat penyayang. Dekor yang sederhana melambangkan kerendahan diri. Penggunaan bahan tempatan menunjukkan semangat patriotik. Koleksi antik memperlihatkan penghormatan terhadap sejarah. Deretan potret kerabat membuktikan ingatan akrab kepada keluarga. Susunan halus lagi artistik mencerminkan jiwa seni. Setiap sudut yang dihias mempunyai cerita dan tema tersendiri.

Yang Amat Mulia Raja Kecil Sulung, Raja Iskandar Dzulkarnain turut memperlihatkan darah seni yang mengalir dalam dirinya, mewarisi kecenderungan Almarhum ayahanda beliau. Koleksi buku sains ketenteraan, koleksi gitar dan studio muzik, minat terhadap fotografi, bot, jetski dan memancing, jelas kelihatan di *Qasiruun Firuz*. Komponen seni diperkukuhkan lagi dengan bakat melukis yang dimiliki isteri beliau, Yang Teramat Mulia Tunku Soraya.

Qasiruun Firuz laksana sebuah desa permai. Kediaman yang mengutamakan kebebasan dan alam semula jadi di samping menjelmakan satu keindahan tenunan seni - mencantumkan impian, bakat dan warisan; dianyam bersama kasih, cinta dan sayang; lalu diperlengkapkan dengan warna keriang, kemesraan dan kesederhanaan.

Tunku Soraya Binti Tuanku Abdul Halim, isteri Raja Kecil Sulung bersama puteri Raja Sorina Intan Bahyah. Bergambar di satu sudut Qasiruun Firuz, kediaman yang memperlihatkan seni bina istimewa, hiasan yang mempamerkan jiwa seni, kelengkapan yang melukiskan kesederhanaan dan terletak dalam persekitaran yang menenangkan.

SANTAPAN DARI QASIRUUN FIRUZ

Hidangan

Yang Teramat Mulia Tunku Dato' Seri Soraya Binti Tuanku Abdul Halim Muadzam Shah
A.S.D.K.



SANTAPAN PETANG PEDAS DAN MANIS

- Bengkang Daging
- Wajik Ubi Kayu
- Sambal Lengkuas Udang Kering





1. BENGKANG DAGING

BAHAN-BAHAN

- 300 g daging - dicincang
 - 2 biji bawang besar
 - 1 pokok daun bawang
 - 1 pokok daun saderi
 - 3 biji cili merah
- } didadu
- 1 cawan pati santan
 - 250 ml susu cair
 - 2 biji telur
 - 3 cawan tepung gandum
 - 1 sudu teh serbuk jintan manis
 - 1 sudu teh serbuk jintan putih
 - 1 sudu teh serbuk ketumbar
 - garam secukupnya
 - 2 sudu makan minyak

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak dan tumis daging dan bahan-bahan yang telah didadu.
2. Masukkan garam serta serbuk-serbuk jintan manis, jintan putih dan ketumbar.
3. Kacau hingga semua bahan sebat. Angkat setelah masak.
4. Ayak tepung gandum ke dalam mangkuk dan campurkan santan dan susu cair.
5. Kacau hingga sebat.
6. Masukkan telur, kacau dan masukkan sebiji lagi.
7. Masukkan daging yang telah dimumis ke dalam bancuhan tepung.
8. Sapukan minyak sayur pada loyang kira-kira 10 inci lebar dan tuangkan bancuhan.
9. Bakar dalam oven 25°C selama lebih kurang 30 minit.
10. Hidangkan dengan sos cili.



2. WAJIK UBI KAYU

BAHAN-BAHAN

- 900 g gula pasir
- 500 g gula Labung/melaka
- 600 g ubi kayu merah
- 5 cawan santan dari 2 1/2 biji kelapa
- 10 kuntum bunga cengkih
- 3 batang kulit kayu manis panjang 7 cm
- sedikit kapur

CARA MEMASAK

1. Ubi kayu dikupas dan diparut kasar. Rendam dua jam dalam air kapur.
2. Tuskan ubi kayu dan kukus hingga masak.
3. Santan, gula, bunga cengkih dan kulit kayu manis dimasak hingga pekat dan bertali-tali.
4. Masukkan ubi kayu dan kacau hingga sebat.

3. SAMBAL LENGKUAS UDANG KERING

BAHAN-BAHAN

- 150 g udang kering
 - 1 cawan serai
 - 1 cawan lengkuas
 - 1 cawan bawang merah
 - 1 cawan daun kunyit
- } dimayang halus
- 1½ cawan santan
 - 1½ sudu makan kerisik
 - 2 sudu makan cili kering yang ditumbuk

CARA MEMASAK

1. Udang kering ditumbuk dan dimasukkan ke dalam santan.
2. Campurkan kesemua bahan yang dimayang serta cili kering.
3. Gaul hingga semua bahan mesra dan masak hingga agak-agak basah-basah kering.
4. Masukkan kerisik, kacau selama dua minit dan angkat.

Nota: Sambal ini sesuai dihidangkan bersama nasi kimpit atau ubi kayu kukus.

Resipi Wajik Uti Kayu dan Sambal Lengkuas diwarisi daripada Almarhumah Raja Perempuan Kalsom, seorang Raja yang berbakat dan pencinta seni.



GELARAN-GELARAN ORANG BESAR

Institusi pembesar negeri kekal dipertahankan meskipun sistem Kerajaan kini diasaskan kepada konsep Raja Berperlembagaan. Mewarisi tradisi dari sejak zaman Kesultanan Melayu Melaka, institusi pembesar negeri disusun menurut empat asas lipatan iaitu *Orang Besar Empat*, *Orang Besar Lapan*, *Orang Besar Enam Belas* dan *Orang Besar Tiga Puluh Dua*. Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan setelah mendapat nasihat Dewan Negara Perak memberi limpah perkenan melantik seseorang pembesar. Gelaran-gelaran pembesar di negeri adalah seperti berikut :

Orang Besar Empat

- | | |
|--|---|
| 1. <i>Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja</i> | 3. <i>Orang Kaya Temenggung Paduka Raja</i> |
| 2. <i>Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja</i> | 4. <i>Orang Kaya Menteri Paduka Tuan</i> |

Panggilan hormat *Yang Amat Berbahagia* diletakkan di awal nama *Orang Besar Empat* dan isteri. Isteri *Orang Besar Empat* diberikan gelaran *Toh Puan*. Warna hijau daun kayu tua dikhususkan sebagai warna pakaian rasmi *Orang Besar Empat* dan isteri. Gelaran-gelaran *Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja*, *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja* dan *Orang Kaya Menteri Paduka Tuan* mempunyai bakal pemegang gelaran yang dianugerahkan gelaran *Toh Muda*.

Orang Besar Lapan

Setelah peristiwa pembunuhan Residen British J.W.W. Birch dalam tahun 1875, pemerintah British menghapuskan dua daripada gelaran *Orang Besar Lapan* yang asal, iaitu gelaran *Orang Kaya-Kaya Maharaja Lela Tenjana Putera* atau gelaran ringkasnya *Dato' Maharajalela* dan gelaran *Orang Kaya Seri Agar DiRaja*, ringkasnya *Dato' Sagor*. Ini kerana kemarahan British terhadap *Dato' Maharajalela* dan *Dato' Sagor* yang memimpin angkatan menentang campur tangan British dalam pemerintahan negeri Perak. Gelaran *Orang Kaya Seri Agar DiRaja* diwujudkan kembali pada 11 Jun 1987 setelah mendapat limpah perkenan Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Azlan Shah. Gelaran *Orang Besar Lapan* terkini adalah seperti berikut :

1. *Orang Kaya-Kaya Laksamana Raja Mahkota*
2. *Orang Kaya-Kaya Seri Adika Raja Shahbandar Muda*
3. *Orang Kaya-Kaya Panglima Kinta Seri Amar Bangsa DiRaja*
4. *Orang Kaya-Kaya Panglima Bukit Gantang Seri Amar DiRaja*
5. *Orang Kaya-Kaya Shahbandar Paduka Indera*
6. *Orang Kaya-Kaya Setia Bijaya DiRaja*
7. *Orang Kaya-Kaya Seri Agar DiRaja*
8. *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan*

Panggilan hormat *Yang Berbahagia* diletakkan di awal nama *Orang Besar Lapan* dan isteri. Isteri *Orang Besar Lapan* diberikan gelaran *Toh Puan*. Warna biru air laut dikhususkan sebagai warna pakaian rasmi *Orang Besar Lapan* dan isteri. Bakal *Orang Besar Lapan* bergelar *Toh Muda*, namun gelaran *Toh Muda* tidak ada bagi *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan*.

Orang Besar Enam Belas

- | | | |
|----------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. <i>Toh Seri Maharaja Lela</i> | 6. <i>Toh Tan Dewa Paduka</i> | 12. <i>Toh Seri Bijaya</i> |
| 2. <i>Toh Paduka Indera</i> | 7. <i>Toh Paduka Setia</i> | 13. <i>Toh Seri Lela Paduka</i> |
| 3. <i>Toh Maharaja Dewa</i> | 8. <i>Toh Sedewa Raja</i> | 14. <i>Toh Amar Seri DiRaja</i> |
| 4. <i>Toh Maharaja Indera</i> | 9. <i>Toh Paduka Raja</i> | 15. <i>Toh Raja DiRaja</i> |
| 5. <i>Toh Shahbandar Ulu</i> | 10. <i>Toh Perdana Indera</i> | 16. <i>Toh Seri Wangsa</i> |
| | 11. <i>Toh Indera Jaya</i> | |

Panggilan hormat *Yang Dihormati* diletakkan di awal nama *Orang Besar Enam Belas* dan isteri. Panggilan ringkas bagi *Orang Besar Enam Belas* ialah *Pak Tok* sementara isteri mereka sebagai *Mak Tok*. Warna kelabu tua dikhususkan sebagai warna pakaian rasmi *Orang Enam Belas* dan isteri.

Orang Besar Tiga Puluh Dua

- | | | |
|------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|
| 1. <i>Toh Sakna Bongsu</i> | 13. <i>Toh Bahagia Negara</i> | 25. <i>Toh Kamar Lela</i> |
| 2. <i>Toh Jana Pahlawan</i> | 14. <i>Toh Sakna Menteri</i> | 26. <i>Toh Mahkota Lela</i> |
| 3. <i>Toh Sukar DiLawan</i> | 15. <i>Toh Dewa Mahkota</i> | 27. <i>Toh Kelana DiRaja</i> |
| 4. <i>Toh Bijaya Wati</i> | 16. <i>Toh Demang Perwira</i> | 28. <i>Toh Pendewa Sakti</i> |
| 5. <i>Toh Tan Dewa Raja</i> | 17. <i>Toh Kohor Alam</i> | 29. <i>Toh Mekong</i> |
| 6. <i>Toh Purbha DiRaja</i> | 18. <i>Toh Johan Pahlawan</i> | 30. <i>Toh Amar DiWangsa</i> |
| 7. <i>Toh Sa Indera Lela</i> | 19. <i>Toh Pendekar Alam</i> | 31. <i>Toh Seri Indera Lela</i> |
| 8. <i>Toh Amar Pahlawan</i> | 20. <i>Toh Puspa Wati</i> | 32. <i>Toh Tan Dewa Sakti</i> |
| 9. <i>Toh Bahtera DiRaja</i> | 21. <i>Toh Perkerma Wati</i> | |
| 10. <i>Toh Rakna Sakti</i> | 22. <i>Toh Lela Indera</i> | |
| 11. <i>Toh Indera Wangsa</i> | 23. <i>Toh Mangku DiRaja</i> | |
| 12. <i>Toh Suri Wati</i> | 24. <i>Toh Kelana Perkasa</i> | |

Panggilan hormat *Yang Dihormati* diletakkan di awal nama *Orang Besar Tiga Puluh Dua* dan isteri. Panggilan ringkas bagi *Orang Besar Tiga Puluh Dua* ialah *Pak Tok* sementara isteri mereka sebagai *Mak Tok*. Warna coklat muda dikhususkan sebagai warna pakaian rasmi *Orang Besar Tiga Puluh Dua* dan isteri.

RUMAH KELEDANG

Rumah Keledang yang terletak di Jalan Tun Dr. Ismail, Ipoh adalah kediaman rasmi Yang Amat Berbahagia *Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja*, Tun Syed Zahiruddin Bin Syed Hassan. Penyangg gelaran ini dilantik oleh Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan. Penyangg gelaran *Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja* bukanlah secara warisan kerana itu tidak diwujudkan bakal penyangg atau gelaran 'Toh Muda'.

Gelaran *Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja* wujud sejak zaman Kerajaan Melayu Melaka. Di antara tanggungjawab utama *Orang Kaya Bendaharu Seri Maharaja* ialah mengetuai urusan pemilihan Sultan yang baru dengan mempengerusikan sidang Dewan Negara, membaca pengisytiharan perlantikan dan gelaran Sultan yang baru serta mengendalikan upacara permakaman Sultan yang telah mangkat. Berdasarkan undang-undang tubuh Kerajaan Negeri Perak, *Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja* diperuntukkan kuasa-kuasa dan menyempurnakan tanggungan-tanggungan Raja Pemerintah dalam tempoh di antara kemangkatan dengan lantikan seorang Raja Pemerintah.



SAJIAN DARI RUMAH KELEDANG

Sembahan

Yang Amat Berbahagia Tuh Puan Orang Kaya Bendahara Seri Maharaja

1. TAPAI BENDAHARA

BAHAN-BAHAN

- Beras pulut 1 gantang / 3½ kg
- Daun asin-asin 1 genggam
- Ragi - mengikut sukatan yang dinasihatkan oleh pembekalnya

CARA MEMASAK

1. Beras pulut dibasuh bersih hingga jernih airnya.
2. Kukus pulut sehingga masak.
3. Sementara menanti pulut masak sediakan:-
 - a. Air daun asin-asin - ambil satu genggam daun asin-asin yang telah dileroi dan diramas-ramaskan dengan 1 cawan air. Tapiskan untuk mendapatkan air daun asin-asin sahaja.
 - b. Hancock ragi sampai halus dan sekiranya perlu tumbuk ragi hingga lumat dan halus.
4. Apabila pulut sudah masak gaulkan dengan air daun asin-asin dan kukus semula selama 20 minit.
5. Ubalah pulut ke dalam talam dan ratakan pulut untuk disujukan.
6. Apabila pulut sudah sejuk tabur sebuk ragi di atasnya dan sebatikan dengan membalik-balikkan pulut. (untuk memastikan taburan yang lebih rata, masukkan sebuk ragi ke dalam penapis teh dan ayak ragi pada keseluruhan pulut)
7. Apabila pulut dan ragi sudah sebati masukkan pulut ke dalam balang dan simpan di kawasan yang tertutup udara seperti almari.
8. Simpan selama tiga hari sebelum boleh dimakan.

2. LOPES

BAHAN-BAHAN

- 600 g beras pulut
- 2 cawan air
- ½ cawan air daun pandan dari 10 helai daun pandan
- ½ biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 1 keping gula kabung
- ½ cawan gula pasir
- 1½ cawan air
- 1 helai daun pandan - disimpul

untuk lopes

untuk air gula

CARA MEMASAK

1. Potong dan tumbuk daun pandan hingga lumat.
2. Ramas-ramas daun pandan dengan ½ cawan air.
3. Tapis dan dapatkan ½ cawan air daun pandan.
4. Pulut dibasuh bersih hingga jernih airnya.
5. Masak pulut dengan 2 cawan air dan ½ cawan air daun pandan hingga separuh masak.
6. Angkat pulut dan bungkus kecil-kecil bentuk 3 segi dengan daun pisang (lihat gambar)
7. Selepas semua pulut siap dibungkus, aturkan ke dalam kukus dan kukus hingga masak selama lebih kurang 20-30 minit.
8. Buka pulut dari bungkusannya apabila sudah masak dan gaul dengan kelapa parut.
9. Hidangkan dengan air gula.

Air Gula

1. Sedatkan peruk dan masukkan semua bahan untuk air gula.
2. Nacur di atas api sederhana hingga air gula sederhana pekat.
3. Tapiskan dan hidang bersama lopes.



3. PULUT INTI

BAHAN-BAHAN

Pulut

- 1 kg beras pulut
- 2¹/₂ cawan santan dari 2 biji kelapa
- 1 sudu makan garam

Inti

- 1¹/₂ biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 1¹/₂ cawan gula pasir
- 1 keping gula kahung
- 2 sudu makan tepung

CARA MEMASAK

Pulut

1. Pulut dibasuh bersih hingga jernih airnya.
2. Rendam pulut kira-kira 2-3 jam dan tuskan.
3. Alas pengukus dengan daun pandan.
4. Masukkan pulut dan kukus hingga masak.
5. Masukkan garam dalam santan dan kacau sebati.
6. Apabila pulut cukup masak, masukkan ke dalam mangkuk besar.
7. Tuangkan santan dan arum (iaitu balik-balikkan pulut supaya sebati dengan santan) dengan daun pisang atau senduk kayu.

Inti

1. Gula kahung ditamirkan dan diampur dengan gula pasir.
2. Gaul campuran gula dengan kelapa parut dan masak di atas api kecil.
3. Bancuh tepung dengan sedikit air dan campurkan kepada inti. Kacau hingga sebati selama 15-20 minit.
4. Sediakan daun pisang. Letakkan pulut di tengah dan inti di atasnya. Bungkus kemaskemas supaya pulut inti wangi dan sedap rasanya.

4. BUBUR PULUT HITAM

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan pulut hitam
- 2 cawan santan pekat - dari 1 biji kelapa
- 1 cawan gula putih
- 1 sudu kecil garam
- 2 helai daun pandan - disimpul
- 1 cawan pati santan - dari 1¹/₂ biji kelapa

CARA MEMASAK

1. Pulut hitam dibersihkan dan direbus dengan 5 cawan air hingga lembut dan kembang. Sekiranya pulut belum masak dan air sudah kekeringan tambah lagi air hingga pulut masak. Kacau-kacau pulut supaya jangan melekat pada periuk.
2. Setelah pulut masak, masukkan santan dan daun pandan yang telah dicarik-carik dan disimpul.
3. Masukkan gula dan garam dan kacau bubur hingga menubuh tetapi jangan pecah minyak.
4. Hidangkan dalam mangkuk bubur dan tuang sedikit pati santan yang sudah bergaram di atasnya.



3. KANJI SUM-SUM / PULAU SUSU

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan tepung beras
 - 4 cawan santan dari 1 biji kelapa
 - garam secukup rasa
- } untuk sum-sum
- 1 keping gula kabung
 - 1/2 cawan gula pasir
 - 1/2 cawan air
 - 1 helai daun pandan - disimpul
- } untuk air gula

CARA MEMASAK

1. Bancuh tepung dengan santan dan sedikit garam hingga sebati dan tapis ke dalam periuk.
2. Kacau banyuhan di atas api yang sederhana kecil tanpa henti sehingga pekat dan berkilat.
3. Tuang ke dalam acuan-acuan kecil dan biarkan sejuk.

Air Gula

1. Sedutkan periuk dan masak semua bahan.
2. Kacau di atas api sederhana sehingga air gula sederhana pekat.
3. Tapis dan hidang bersama sum-sum.



4. SAMBAL NYIUR

BAHAN-BAHAN

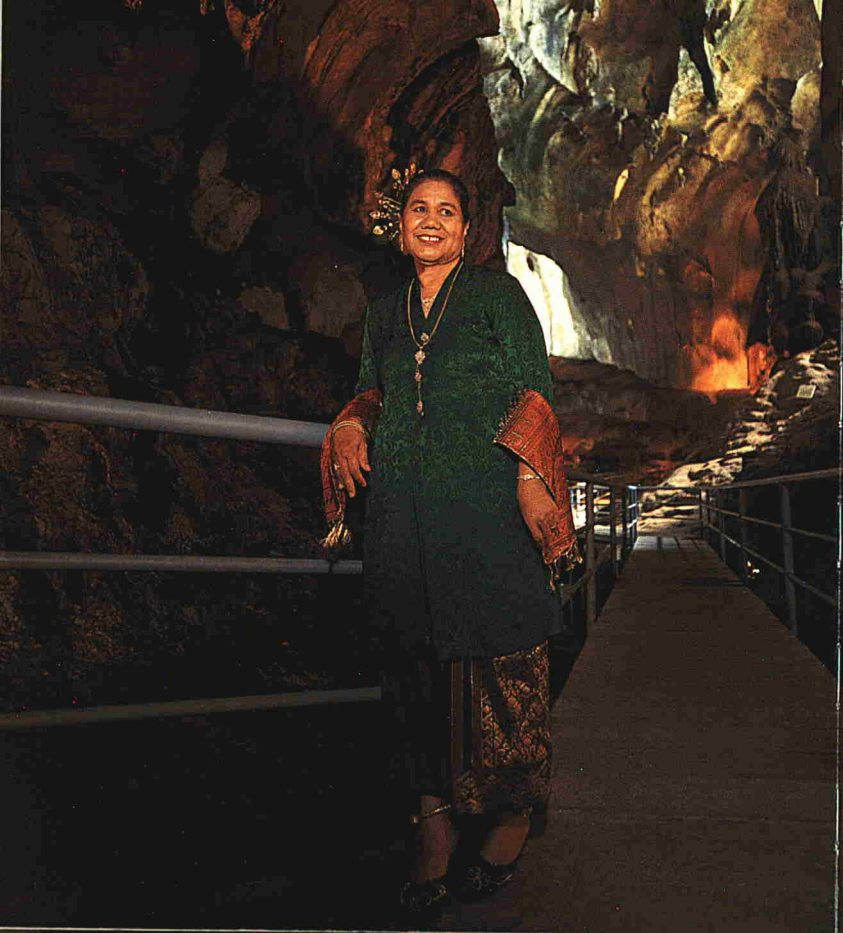
- 4 biji cili merah - dipatah-patahkan dan dibuang biji
- 1 sudu makan udang kering - dibersihkan dan dituskan
- 3 sudu makan kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 3 biji belimbing buluh - dihiris nipis

CARA MEMASAK

Pulut

1. Tumbuk cili dan udang kering dan apabila hampir halus masukkan kelapa dan terus tumbuk.
2. Masukkan belimbing dan tumbuk hingga semua bahan sebati.

Nota : Enak dimakan dengan daun pegaga dan semua ulam paku daun.



KHAZINATUL ASRAR

Terletak di Jalan Dato' Masud Untoi, Taman Golf Ipoh, *Khazinatul Asrar* adalah kediaman persendirian Yang Amat Berbahagia *Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja Dato' Megat Jaafar Bin Megat Yunus*.

Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja adalah gelaran yang telah diwujudkan sejak abad ke tujuh belas selaku Penghulu Bendahari. *Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja* pada zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak diberi tanggungjawab menguruskan hal-ehwal cukai dalam negeri, memegang segala khazanah dan menyimpan daftar serta mengira segala hasil. Berdasarkan salasilah, gelaran *Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja* umumnya disandang oleh keturunan Megat.

Tià Puan Anon Acha Binti Ramli, isteri *Orang Kaya Besar Maharaja* berbaju kebaya sutera hijau, berkain benang emas lengkap berselewang, berkain tekat, dikasi jajak di rambut dan gelang di kaki, mengorak senyum menghayati keindahan alam ciptaan Allah di Gua Tempurung, antara gua batu kapur tertua di rantau ini, telah wujud sejak tahun 8000 sebelum masehi, sepanjang 1.9 kilometer dan luas ke barat, memiliki lima kubuk berbentuk tempurung, kaya dengan formasi stalaktit dan stalagmit dalam pelbagai kitaran dan cukaya, indah lagi mengagumkan.

SAJIAN DARI KHAZINATUL ASRAR

Sembahan

Yang Amat Berbahagia Toh Puan Orang Kaya Besar Maharaja DiRaja

1. RENDANG PEDAS AYAM

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam
- 5 cawan santan sederhana pekat dari 2 biji kelapa
- 10 tangkai cili kering - ditumbuk sederhana halus
- 20 ulas bawang merah
- 5 cm halia
- 2 batang serai
- 1 helai daun kunyit
- garam secukup rasa

} dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Ayam dipotong lapan dan dibersihkan dengan tepung.
2. Sediakan kuah dan masukkan ayam dan santan serta semua bahan yang ditumbuk dan dimayang.
3. Masak di atas api dapur yang sederhana dan apabila hampir kering sesuaikan garamnya.
4. Kacau masakan hingga kering dan garing.

Nota : Masakan ini perlu sedap dimakan 'embai-embai' - iaitu buah-buahan kering. Sekiranya ayam sudah masak dan kuah masih belum kering, angkat ayam dahulu dan satukan semula apabila masakan hampir kering.

2. GULAI LEMAK LABU

BAHAN-BAHAN

- 1 biji labu sederhana besar
- 2 biji cili masak - dibelah dua tanpa putus
- 1 batang serai - dititik
- 1 helai daun kunyit - dicarik-carik
- 1 biji bawang besar - dipotong lapan membujur
- 3 cawan santan
- 1/2 sudu kecil serbuk kunyit
- 100 g udang hidup - untuk reneh
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

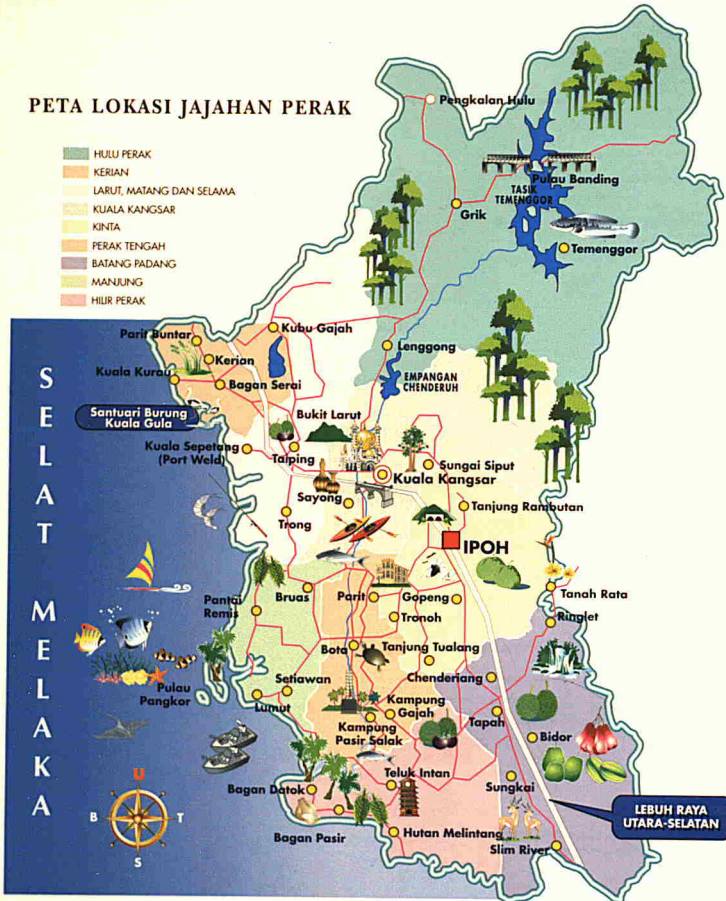
1. Labu dikupas kulit dan dipotong kuah 2 cm.
2. Udadg dibersihkan dan dibuang kulitnya.
3. Campur semua bahan di dalam periuk dan masak di atas api sederhana kecil.
4. Kacau kuah tanpa henti supaya tidak pecah minyak.
5. Apabila kuah mendidih kecilkan api dan masak hingga labu empuk. Sesuaikan garamnya.

Nota : Gulai lemak ini enak disajikan dengan ikan kering dan sambal belacan.



PETA LOKASI JAJAHAN PERAK

- HULU PERAK
- KERIAN
- LARUT, MATANG DAN SELAMA
- KUALA KANGSAR
- KINTA
- PERAK TENGAH
- BATANG PADANG
- MANJUNG
- HILIR PERAK



LEBUH RAYA UTARA-SELATAN

JAJAHAN-JAJAHAN DI NEGERI PERAK DARUL RIDZUAN

Negeri Perak Darul Ridzuan mempunyai keluasan 2.1 juta hektar dengan penduduk seramai dua juta orang terdiri daripada 48.5% kaum Melayu, 35.7% kaum Cina, 13.7% kaum India dan 2.6% kaum-kaum minoriti lain. Bagi tujuan pentadbiran negeri Perak dibahagikan kepada sembilan daerah terdiri daripada:

Hulu Perak	Kuala Kangsar	Batang Padang
Kerian	Kinta	Manjung
Larut, Matang dan Selama	Perak Tengah	Hilir Perak

Negeri Perak kaya dengan keindahan pulau dan bukit peranginan, laut dan pantai, tasik dan lata, hutan simpan dan alam semula jadi, warisan sejarah dan budaya, makanan dan buah-buahan, kesenian dan kraftangan. Di satu masa negeri Perak terkenal sebagai pengeluar bijih timah terbesar di dunia di samping ladang getah dan jelapang padi. Ketika ini kegiatan ekonomi di negeri Perak telah berubah dari ekonomi primari dan agraria kepada kegiatan ekonomi moden dalam sektor industri, pembuatan, pelancongan dan perkhidmatan.

Meskipun pentadbiran Kerajaan kini diasaskan kepada sistem demokrasi berparlimen, namun sebagai pengiktirafan kepada warisan sejarah dan selaras dengan semangat Raja Berperlembagaan, Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan setelah mendapat nasihat Dewan Negara Perak memberi limpah perkenan melantik Orang Besar Jajahan sebagai wakil Baginda dalam setiap daerah.

Orang Besar Jajahan bertanggungjawab melaksanakan dasar-dasar kerajaan dan perintah yang diutamakan terutamanya dalam perkara-perkara yang menyentuh agama Islam, adat istiadat Melayu dan kebajikan. Orang Besar Jajahan menjalinkan hubungan kerja dengan Pegawai Daerah dalam perkara-perkara berkaitan dengan kedudukan orang-orang Melayu. Tanggungjawab ini dilaksanakan secara mengadakan hubungan rapat dengan rakyat jelata dan mengadakan lawatan ke pejabat-pejabat kerajaan, masjid, sekolah dan kampung-kampung. Laporan kemajuan jajahan disembah maklum ke Pejabat Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan melalui Duli Yang Amat Mulia Raja DiHilir. Perjumpaan rasmi Orang Besar-Orang Besar Jajahan dengan Pegawai-Pegawai Daerah dan Kadi-Kadi diadakan setiap empat bulan dengan dipengerusikan oleh Duli Yang Teramat Mulia Raja Muda.

ORANG BESAR JAJAHAN KUALA KANGSAR

Pada zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak, gelaran *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja* bolehlah disamakan dengan jawatan Ketua Polis Negeri. Penyanggand gelaran bertanggungjawab mengawal ketenteraman dan keamanan negeri daripada kejadian jenayah. *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja* turut bertanggungjawab memeriksa alat penguatkuasaan undang-undang seperti alat pasung, tempat tahanan dan penjara. Setelah pentadbiran negeri diambil alih oleh British, *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja* diberikan tanggungjawab sekadar mengawasi adat istiadat DiRaja dan Istana. Pada akhir abad kelapan belas, *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja* adalah pembesar kawasan Sayong.

Yang Amat Berbahagia *Orang Kaya Temenggung Paduka Raja*, Dato' Seri Wan Mohd. Fathir @ Wan Fadzir Bin Wan Hussain, dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Kuala Kangsar.

Daerah Kuala Kangsar mempunyai keluasan 252,695.2 hektar, mengandungi Daerah Kecil Sungai Siput, sembilan mukim dan seratus sebelas kampung. Bilangan penduduk seramai 147,098 orang dengan peratusan pecahan kaum 55% Melayu, 33% Cina, 10% India dan 2% kaum-kaum lain. Pertanian merupakan kegiatan utama ekonomi dalam daerah ini.

Kuala Kangsar adalah tempat persemayaman utama Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Perak dan bandar Kuala Kangsar dikenali sebagai *Bandar DiRaja*. *Maktab Melayu* Kuala Kangsar, sekolah berasrama penuh terlung di negara ini yang ditubuhkan pada tahun 1905 terletak di Kuala Kangsar. Sebuah institusi pendidikan agama yang terkenal, *Madrasah Idrisiah*, yang memulakan pengajian pada tahun 1922 juga berada di daerah ini.

Masjid Ubudiah dalam daerah ini yang siap dibina pada tahun 1917 adalah antara masjid tercantik di rantau ini. Pohon getah pertama di negara ini yang dibawa masuk dalam tahun 1877 masih tumbuh segar di bandar Kuala Kangsar. Daerah ini turut terkenal dengan pengeluaran hasil seni tembikar, *Labu Sayong*. Perbadanan Kraftangan Malaysia, pusat yang mempamer dan memasarkan hasil kraftangan berada di daerah ini. Bagi yang berminat dengan keindahan alam semula jadi, *Air Terjun Hulu Kenas* menawarkan suasana mendamaikan.





SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN KUALA KANGSAR

Sembahan

Yang Amat Berbahagia Toh Puan Orang Kaya Temenggung Paduka Raja

1. NASI LEMAK

BAHAN-BAHAN

- 3 cawan beras - dibersihkan
 - 4 cawan santan - dari 1 biji kelapa
 - 10 ulas bawang merah
 - 2.5 cm halia
 - 1 batang serai - dititik
 - 3 cm kulit kayu manis
 - 10 biji lada hitam
 - 2 helai daun pandan - disimpul
 - garam secukup rasa
- } dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Campur semua bahan ke dalam periuk.
2. Masak di atas api sederhana hingga mendidih.
3. Kecilkan api, kacau dan tutup periuk.
4. Masak hingga nasi kering dan gebu.

Nota : Enak dihidang di dalam bungkus dan pesang bersama sambal tumis ikan bilis, telur, mentimun dan kacang goreng.

2. SAMBAL TUMIS IKAN BILIS

BAHAN-BAHAN

- 500 g ikan bilis - dibersihkan dan dibelah dua jika besar
 - 75 g cili kering - dibuang biji
 - 20 g belacan - ditakar
 - 20 ulas bawang merah
 - 6 ulas bawang putih
 - 50 g asam jawa - dibuat 1/2 cawan air asam.
 - 1 sudu makan garam
 - 2 sudu makan gula
- } ditumbuk /digiling halus

CARA MEMASAK

1. Rendam cili kering dengan air panas supaya lembut dan mudah ditumbuk/digiling bersama bahan-bahan lain.
2. Gorengkan ikan bilis sampai garing dan rangup.
3. Dengan menggunakan minyak gorengkan ikan bilis, tumis bahan-bahan yang ditumbuk hingga naik minyak.
4. Masukkan air asam jawa, gula dan garam dan sesuaikan masam, manis dan masinnya.
5. Masak hingga semua ramuan sebati.
6. Akhir sekali masukkan ikan bilis dan kacang rata-rata.



3. DAGING GULUNG

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan tepung gandum
 - 1 biji telur ayam
 - 3 cawan air
 - 1/2 sudu teh garam
- } untuk kulit
- 200 g daging - direbus dan dipotong halus
 - 2 biji bawang besar - dicincang halus
 - 1 pokok daun bawang - dihiris halus
 - 1/2 sudu kecil lada hitam - ditumbuk
 - garam secukup rasa
- } untuk inti
- 2 biji putih telur - dipukul
 - 3 keping roti - dibakar rangup dan ditumbuk halus
 - minyak untuk menggoreng

CARA MEMASAK

Kulit

1. Bancuh tepung dengan air dan masukkan telur dan garam.
2. Sebarkan semua bahan dan tapis banchulan.
3. Panaskan kuali kecil, sapukan sedikit minyak dan masukkan 1/2 suduk banchulan tepung dan lenggang nipis.
4. Angkat segera apabila masak.

Inti

1. Tumis semua bahan inti dengan sedikit minyak.
2. Sesuaikan garamnya.
3. Ambil sekeping kulit tepung, masukkan inti di tengahnya dan gulung kemas.
4. Golekkan dalam putih telur dan serbuk roti.
5. Panaskan minyak dan goreng hingga garing kekuning-kuningan.



4. PUTERI BERDIANG BAJU HANGUS

BAHAN-BAHAN

- 1 ikat pisang awak atau emus
- 1 cawan tepung gandum
- 1/3 cawan gula putih
- 1/2 biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 1 sudu kecil garam
- daun pisang - berukuran 10 cm x 20 cm

CARA MEMASAK

1. Pisang dilemek halus bersama gula.
2. Campurkan tepung gandum dan gaul hingga sebati.
3. Kelapa digaul dengan garam.
4. Sediakan beberapa helat daun pisang berukuran 10 cm x 20 cm.
5. Letakkan 3 sudu makan adunan pisang ke atas setiap daun pisang dan ratakan adunan.
6. Kemudian taburkan 1 sudu makan putih kelapa parut di atasnya.
7. Lipat daun pisang sama tengah, bakar di atas kuali dengan api yang seletihana hingga masak dan hangus daun pisangnya.
8. Sebelum menghidang gantung daun pisang yang berlebihan.

Nota : Selap dimakan panas-panas dengan minuman kopi 'O' kampung.

4. KUAH DURIAN & ROTI JALA

BAHAN-BAHAN KUAH DURIAN

- 2 cawan isi durian
- 4 cawan santan
- 1 keping gula kabung
- 1 1/2 cawan gula
- 2 helai daun pandan - disimpul

CARA MEMASAK

1. Campurkan semua bahan di dalam periuk dan kacau di atas api sederhana hingga pekat.

BAHAN-BAHAN ROTI JALA

- 2 cawan tepung gandum
- 3 cawan air
- 1 biji telur ayam
- 1/2 sudu kecil pewarna kuning
- 1/2 sudu kecil garam

CARA MEMASAK

1. Bancuh telur dan tepung dengan air hingga sebat. Masukkan garam dan pewarna dan tapis banchuan.
2. Panaskan kuati kecil dan sapu kuati dengan sedikit minyak.
3. Isi acuan roti jala dengan banchuan dan kirai banchuan menjadi seperti jala.
4. Masak hingga kekuning-kuningan lebih kurang 2 minit.
5. Angkat dan letakkan di atas pinggan.
6. Buat hingga habis banchuan.
7. Lipat roti sesuka hati dan hidangkan dengan kuah durian.



5

5. SAMBAL BERUPAH

BAHAN-BAHAN

- 4 biji cili merah - dipatah-patah dan dibuang biji
- 1 sudu makan udang kering - dibersih dan ditusuk air
- 3 sudu makan kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 2 sudu makan tempoyak baru

CARA MEMASAK

1. Tumbuk cili dengan udang kering.
2. Apabila hampir lumat masukkan kelapa dan terus tumbuk.
3. Sesudah sebatih bahan-bahan yang ditumbuk, campurkan tempoyak.
4. Gaul dan sebatikan semua ramuan.

Nota : Sedap dimakan dengan nasi putih panas, ikan kering dan semua jenis ulam.



ORANG BESAR JAJAHAN LARUT, MATANG DAN SELAMA

Catatan sejarah menunjukkan gelaran *Orang Kaya Menteri Paduka Tuan* telah wujud sejak tahun 1740an yang disandang oleh keturunan Arab. Pada zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak, *Orang Kaya Menteri Paduka Tuan* bertanggungjawab mengenai perkara hukum, hal-ehwal istiadat dan tertib dalam negeri. Penyanggand gelaran ini juga bertanggungjawab mengawasi rakyat keturunan Arab di samping menjadi pegawai hal-ehwal agama dan kebajikan.

Yang Amat Berbahagia *Orang Kaya Menteri Paduka Tuan Dato' Seri Wan Omar Bin Wan Ahmad Rashdi* dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Larut, Matang dan Selama.

Daerah Larut, Matang dan Selama mempunyai keluasan 203,195 hektar dan dibahagikan kepada Daerah Kecil Kota, Larut dan Matang serta Selama. Pusat pentadbiran terletak di Taiping yang pernah menjadi ibu negeri Perak sehingga berakhirnya Perang Dunia Kedua dalam tahun 1948. Terdapat sembilan mukim dan sembilan puluh empat kampung dalam daerah ini. Penduduk berjumlah 271,882 orang dengan peratusan pecahan kaum 57.5% Melayu, 42% Cina, India dan kaum-kaum lain dan 0.5% bukan warga negara. Sektor industri dan perdagangan menguasai kegiatan ekonomi di sekitar kawasan kota dari Taiping ke Kemuning sementara pertanian merupakan kegiatan utama ekonomi di sekitar Larut dan Matang serta Selama. Bukit Gantang dalam daerah ini adalah kawasan yang terkenal dengan buah durian.

Taiping sebagai bandar tertua mempunyai keistimewaan, di antaranya padang golf pertama dalam negara, laluan keretapi pertama sejauh 12.8 km di antara Taiping dengan Kuala Sepetang, muzium pertama, zoo pertama, taman tasik pertama, pejabat pos pertama dan sekolah Inggeris pertama di negeri Melayu. Di antara tempat-tempat bersejarah dan menarik di daerah ini adalah *Bukit Larut*, *Hutan Paya Laut Matang* dan *Kota Ngah Ibrahim* serta bangunan-bangunan kerajaan, sekolah, persatuan dan perniagaan dengan bentuk dan seni bina lama yang cantik lagi unik.





SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN LARUT, MATANG DAN SELAMA

Sembahan

Yang Amat Berbahagia Toh Puan Orang Karya Menteri Paduka Tuan

1. GULAI TEMPOYAK

BAHAN-BAHAN

- 4 ketul ikan patin atau terubuk
- 3 biji cili merah
- 1 batang serai
- 1 biji timun ladang
- 4 sudu makan tempoyak
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Bersihkan ikan dan potong mengikut cita rasa sendiri.
2. Timun ladang dikikis kulitnya, dibelah membujur, dibuang isi lembutnya dan dipotong menyerong.
3. Menggunakan lesung batu yang agak besar, tumbuk cili dengan garam tetapi jangan terlalu halus. Kemudian tiukkan serai.
4. Masukkan tempoyak dan serbuk kunyit dan sebatikan dengan cili yang ditumbuk.
5. Campurkan air ke dalam lesung dan kacau.
6. Menggunakan periuk tanah, masukkan ikan dan bancuhan tempoyak serta timun ladang. Tambah air sekiranya kuah terlalu pekat.
7. Masak hingga mendidih, sesuaikan garamnya dan kecilkan api.
8. Masak hingga ikan dan timun lembut dan diresapi kuah tempoyak.

Nota : Gulai tempoyak juga enak dimasak dengan taugoh kasat

2. SAMBAL TEMPOYAK

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan tempoyak
- 100 g utang ketas atau ikan bilis
- 4 biji cili merah
- 1 batang serai
- 1 helai daun kunyit
- 1 sudu kecil serbuk kunyit
- $\frac{1}{2}$ cawan air
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Utang dibuang kulit dan dibersihkan.
2. Cili dibuang biji dan ditumbuk halus.
3. Serai dititik dengan cili.
4. Daun kunyit dicarik-carik.
5. Masukkan tempoyak ke dalam periuk tanah, campurkan air dan semua bahan tersebut.
6. Kacau hingga pekat di atas api yang kecil.

Nota : Selay dimakan dengan nasa putih, ikan kering dan ulam-ulaman seperti petai dan jering.

3. LEMPUK

BAHAN-BAHAN

- 4 cawan isi durian - dilemyek halus
- $\frac{2}{3}$ cawan gula putih
- 1 keping gula kabung - dipecah-pecahkan atau diparut

CARA MEMASAK

1. Campur semua bahan ke dalam kuah tembaga.
2. Kacau tanpa henti hingga pekat.
3. Sesudah masak gulungkan lempuk dalam upih kelapa supaya wangi dan lembut.



ORANG BESAR JAJAHAN HILIR PERAK

Pada zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak penyandang gelaran *Orang Kaya-Kaya Laksamana Raja Mahkota* atau gelaran ringkasnya, *Dato' Laksamana* dikenali sebagai *Raja Di Laut*. Penyandang gelaran ini bertanggungjawab mengawal keselamatan negeri daripada serangan musuh luar, dan menjaga hal-ehwal pelayaran. *Orang Kaya-Kaya Laksamana Raja Mahkota* menguasai kawasan dari laut hingga ke hulu sungai di mana terdapatnya air pasang, ke hilir hingga ke lintang pecahnya ombak dan turut bertanggungjawab terhadap kawasan pantai. Sewaktu perang, *Orang Kaya Laksamana Raja Mahkota* berkuasa memerintah para petani dan orang kampung untuk membina kubu dan pertahanan di pantai bagi menentang serangan dari luar.

Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Laksamana Raja Mahkota*, Dato' Mohd. Amin Shukeri Bin Dato' Ali Akhbar dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai *Orang Besar Jajahan Hilir Perak*.

Daerah Hilir Perak mempunyai keluasan 168,263 hektar, sembilan mukim dan sembilan puluh kampung. Pusat pentadbiran terletak di Teluk Intan. Jumlah penduduk seramai 202,059 dengan peratusan pecahan kaum 39.1% Melayu, 28.3% Cina, 20.5% India dan 12.1% kaum-kaum lain. Kegiatan utama ekonomi tertumpu dalam sektor pertanian merangkumi 75% dari keluasan kawasan dalam daerah ini. Kelapa sawit, kelapa, padi dan kebelakangan ini koko adalah pengeluaran utama sektor pertanian.

Di tengah-tengah bandar Teluk Intan terbina satu mercu tanda, sebuah menara berbentuk pagoda condong setinggi 25.5 meter yang siap dibina pada tahun 1885. Teluk Intan juga dikenali sebagai tempat limbungan-bot, satu kemahiran yang diwarisi oleh pereka dan pembuat bot di pesisiran Sungai Perak.

Beting Beras Basah di daerah ini adalah tempat bersejarah terletak di muara Sungai Perak. Istiadat pertabalan seseorang Sultan berakhir apabila Paduka Seri Sultan memecahkan kaki Baginda di permukaan air Sungai Perak di *Beting Beras Basah*.

Tah Puan Wan Noriah Binti Dato' Wan Saladin, isteri Orang Kaya-Kaya Laksamana Mahkota menggayakan pakaian rasmi Tah Puan Orang Besar Lajun - baju songket berbenang emas berlatarkan warna heru laju, di sebuah kebun kelapa di Kampung Sungai Samon, Hilir Perak. Daerah Hilir Perak memiliki kawasan tanaman kelapa terluas di negeri Perak dan menghasilkan kelapa berkualiti tinggi di Malaysia. Bagi masyarakat Melayu, pohon kelapa sangat berguna untuk keperluan hidup harian. Umbut, buah, air santan, hampas kelapa, daun, lidi, tempurung, sabut dan batang kelapa, setiap satunya memiliki nilai dan kegunaan tersendiri.









SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN HILIR PERAK

Sembahan

Yang Berbahagia Toh Puan Orang Kaya-Kaya Laksamana Raja Makkota

1. KERABU BUNGA BETIK

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan bunga betik
- 3-4 biji cili merah } *dibuang biji*
- 2-3 biji cili padi } *dibuang biji*
- 1.5 cm belacan - *dibakar*
- 2 batang serai } *dimayang halus*
- 1 biji bawang besar } *dimayang halus*
- 1/2 cawan kacang tanah - *diporeng tanpa minyak*
- 2 biji limau kasturi - *perah ambil 2 sudu makan air limau*
- garam dan gula secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Bunga betik direbus bersama daun jambu batu untuk menghilangkan pahitnya.
2. Setelah empuk, buangkan daun jambu dan tuskan.
3. Cili ditumbuk bersama belacan.
4. Udang kering ditumbuk lumat.
5. Kacang tanah ditumbuk sederhana halus.
6. Gaulkan semua bahan yang ditumbuk bersama daun betik dan bahan-bahan dimayang.
7. Campurkan air limau kasturi, garam dan gula secukup rasa.
8. Gaul hingga sebati.

Nota : Enak dimakan dengan nasi putih panas dan ikan kering.

2. KERABU DAUN MENGKUDU

BAHAN-BAHAN

- 1 cekak daun mengkudu muda
- 3-4 biji cili merah dan 2-3 biji cili padi - *dibuang biji*
- 1.5 cm belacan - *dibakar*
- 4 sudu besar udang kering - *ditumbuk*
- 4 sudu makan kerisik
- 1 biji bawang besar - *dimayang*
- 1 sudu makan air asam jawa
- garam dan gula secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Daun mengkudu direbus hingga lembut. Tuskan dan hiris.
2. Cili merah dan cili padi ditumbuk dengan belacan.
3. Apabila lumat campurkan air asam jawa, gula dan garam secukup rasa.
4. Gaulkan bahan-bahan yang ditumbuk bersama kerisik dan masukkan daun mengkudu dan bawang.
5. Gaulkan hingga sebati.

Nota : Enak dimakan dengan nasi putih panas dan ikan kering.



Hadangan Asat Muda Pembela Kasih. (gambar sebelah)

3. NASI LENGGUNDI

BAHAN-BAHAN

- 3 cawan beras
- Secekaik daun lenggundi muda (pucuknya) untuk 1 cawan air daun lenggundi
- 3 cawan santan dari 1 biji kelapa
- 5 cm halia
- 4 ulas bawang merah } dimayang halus
- 1 batang serai - dititik
- 5 kuntum bunga cengkih
- 3 cm kulit kayu manis
- 1 sudu kecil lada hitam
- 1 sudu kecil halba
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Daun lenggundi digiling/ditumbuk hmat. Rendam dengan 1 cawan air dan tapis.
2. Beras dibasuh bersih.
3. Campurkan beras dengan 3 cawan santan dan 1 cawan air lenggundi serta semua bahan dan garam secukup rasa.
4. Masak di atas api sederhana. Apabila mendidih kacau dan tutup.
5. Kecilkan api dan masak hingga kering dan gebu.

5. NASI KUNYIT

BAHAN-BAHAN

- 3 cawan beras
- 2 cm ibu kunyit untuk 1 cawan air ibu kunyit
- 3 cawan santan dari 1 biji kelapa
- 4 ulas bawang merah
- 5 cm halia } dimayang halus
- 1 batang serai - dititik
- 1 sudu kecil halba
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Ibu kunyit digiling/ditumbuk halus. Rendam dengan 1 cawan air dan tapis.
2. Beras dibasuh bersih.

4. NASI INAI

BAHAN-BAHAN

- 3 cawan beras
- secekaik daun inai untuk 1 cawan air daun inai
- 3 cawan santan dari 1 biji kelapa
- 5 cm halia
- 4 ulas bawang merah } dimayang halus
- 1 batang serai - dititik
- 1 sudu kecil lada hitam
- 1 sudu kecil halba
- 5 kuntum bunga cengkih
- 3 cm kulit kayu manis
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Daun inai digiling/ditumbuk hmat. Rendam dengan 1 cawan air dan tapis.
2. Beras dibasuh bersih.
3. Campurkan beras dengan 3 cawan santan dan 1 cawan air daun inai serta semua bahan dengan garam secukup rasa.
4. Masakkan di atas api sederhana. Apabila mendidih kacau dan tutup.
5. Kecilkan api dan masak hingga kering dan gebu.

3. Campurkan beras dengan 3 cawan santan dan 1 cawan air ibu kunyit serta semua bahan dan garam secukup rasa.
4. Masakkan di atas api sederhana. Apabila mendidih kacau dan tutup.
5. Kecilkan api dan masak hingga kering dan gebu.

Nota : Kerabu dan Nasi merupakan petua awat muda wanita-wanita Perak. Menjadi kebiasaan makanan-makanan ini dibayangkan sewaktu dalam pantang selepas melahirkan anak.



ORANG BESAR JAJAHAN HULU PERAK

Perasakan catatan sejarah Tun Saban, anak Bendahara Tun Perak dari Melaka telah menemui Hulu Perak di awal abad keenam belas. Pada zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak, *Orang Kaya-Kaya Sri Adika Raja Shahbandar Muda* atau gelaran ringkasnya *Sri Adika Raja* mempunyai otonomi pemerintahan tersendiri, dianggap sebagai raja di kawasan Hulu Perak yang bersempadan dengan negeri Petani. Turut dikenali dengan gelaran *Anak Raja Di Hujung Karang*, *Sri Adika Raja* berkuasa mengutip tol di atas hasil mahsul, denda dan cukai dalam kawasan daerah pemerintahannya. *Orang Kaya-Kaya Sri Adika Raja Shahbandar Muda* dibolehkan membawa panji-panji DiRaja dan meniuip tetuang DiRaja.

Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Sri Adika Raja Shahbandar Muda*, Dato' Meor Ahmad Rashidi Bin Meor Burhanuddin dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Hulu Perak.

Daerah Hulu Perak dengan keluasan 656,044 hektar merangkumi 31.2% daripada keseluruhan keluasan negeri merupakan daerah terbesar di negeri Perak. Bagi kemudahan pentadbiran daerah ini dibahagikan kepada Daerah Kecil Gerik, Daerah Kecil Pengkalang Hulu dan Daerah Kecil Lenggong. Pusat pentadbiran daerah terletak di Gerik. Terdapat sepuluh mukim dan lima puluh lima buah kampung dalam daerah Hulu Perak. Jumlah penduduk seramai 81,521 orang dengan peratusan pecahan kaum 72% Melayu, 18% Cina, 6% India dan 4% kaum-kaum lain. Kegiatan ekonomi tertumpu dalam sektor pertanian. Getah, kelapa sawit dan buah-buahan merupakan produk utama di samping kayu, rotan dan buluh. 55% tenaga kerja berada dalam sektor pertanian. Usaha-usaha bersungguh dilaksanakan untuk memajukan industri ternakan air dan industri pelancongan.

Daerah ini berpotensi besar untuk industri pelancongan bercirikan alam semula jadi. Dengan memiliki tasik-tasik yang luas dan cantik Hulu Perak dikenali sebagai *Daerah Tasik*. *Tasik Temenggor*, dengan keluasan 15,200 hektar adalah di antara tasik terbesar buatan manusia, kaya dengan ikan pelbagai jenis dan memperlihatkan keindahan panoramik. Daerah ini juga terkenal dengan *Hutan Belum*, sebuah hutan simpan tropika yang kaya dengan flora dan fauna, *Pulau Banding*, *Tasik Kenering*, *Tasik Chenderoh*, *Tasik Bersia*, *Lata Kekabu*, *Air Terjun Batu Ring*, *Muzium Arkeologi Pra Sejarah Kota Tampan* dan tempat terjumpanya '*Perak Man*', sementara *Gua Badak* dan *Gua Harimau* menunjukkan kesan-kesan tamadun awal di rantau ini.

Tak Puan Sharyiah Zamzarah Binti Syed Ali Wafa, isteri *Orang Kaya-Kaya Sri Adika Raja Shahbandar Muda* berkebayu sutera merah dalam perahu di permukaan *Tasik Temenggor* yang jernih lagi mempersonakan - sebuah tasik buatan manusia yang terbesar di negeri Perak seluas 15,200 hektar, kaya dengan ikan kelah, tilgallan dan buayng, diperlembapkan dengan persekitaran yang panoramik beserta flora, fauna dan kebudayaan luas.

SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN HULU PERAK

Sebaban

Yang Berbahagia Toh Puan Orang-Kaya-Kaya Sri Adika Raja Shahbandar Muda

1. NASI ULAM ASLI PERAK

BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras - dimasak nasi
- 1 biji kelapa - dibuat kerisik
- 150 g isi ikan masin kurat - dibakar dan ditumbuk halus
- 2.5 cm lengkuas
- 3 batang serai
- 4 biji cili merah
- 5 biji cili padi
- sedikit belacan
- 5 helai daun kaduk
- 3 helai daun cekur
- 3 pokok pegaga
- 3 tangkai pucuk ulam raja
- 5 helai-dan cerebong atau dalam kesum
- 3 helai daun gajus
- 4 helai daun sekenut
- 4 tangkai daun selom
- 1 helai-dan konsyt muda
- 5 cm halia
- 8 ulas bawang merah
- 3 keping asam gelugur ditrendam - ambil airnya 1/2 cawan
- garam secukup-rasa

ditumbuk halus

dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Masukkan semua bahan yang ditumbuk halus ke-dalam sebuah mangkuk besar.
2. Campurkan halia, bawang merah dan kerisik dan Gaul hingga sehati.
3. Masukkan air asam keping dan garam secukup-rasa.
4. Setelah itu masukkan nasi dan daun-daun ulam dan Gaul hingga sehati.
5. Tabur ikan masin dan Gaul terus hingga sehati semua ramuan.

Nota : Daun-daun ini merupakan daun asas nasi ulam. Semua jenis ulam yang lain boleh ditambah mengikut citarasa sendiri.

2. IKAN PANGGANG BERSEPUH

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan jelawat atau ikan kelah
- 1/2 biji kelapa - dibuat 1 cawan santan pekat
- 1/2 biji kelapa - dibuat kerisik
- 2 biji bawang besar
- 2.5 cm halia
- 2 batang serai ditumbuk
- 3 biji cili merah
- 10 biji cili padi
- sedikit belacan
- 3 keping asam gelugur ditrendam - ambil air 1/2 cawan
- 5 helai daun cembong (kesum) - dimayang halus

dimayang halus

ditumbuk halus

CARA MEMASAK

Ikan

1. Ikan dibersihkan dan digaul dengan garam kunyit.
2. Panggang hingga masak.
3. Sesudah masak letakkan ikan di atas pinggan bujur.

Kuah Sepuh

1. Gaulkan kerisik dan bahan-bahan yang dimayang dan ditumbuk ke dalam satu mangkuk besar.
2. Masukkan santan pekat, garam dan air asam keping
3. Apabila semua bahan-sulahi sehati curahkan bahan-bahan ini (kuah sepuh) ke atas ikan panggang.
4. Taburkan dalam kesum yang dimayang halus dan hidangkan.

Nota : Sepuh dimakan dengan nasi putih



3. BADAK BERENDAM

BAHAN-BAHAN

- 2 cawan tepung pulut
- $1\frac{1}{2}$ cawan air
- $\frac{1}{2}$ biji kelapa putih
- $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir
- $\frac{1}{4}$ keping gula kabung sedikit air
- 2 sudu makan tepung gandum
- 2 cawan santan pekat
- garam secukup rasa
- daun pisang

} bahan inti

CARA MEMASAK

Inti

1. Cairkan gula kabung dengan sedikit air dan campurkan gula pasir.
2. Gaulkan campuran gula dengan kelapa dan tepung hingga sebati.

Badan

1. Bancuh tepung pulut dengan lebih kurang $1\frac{1}{2}$ cawan air untuk menjadi doh yang lembut.
2. Bentuk doh badak-bulat sebesar guli dan isikan inti di dalamnya.
3. Campurkan santan pekat dengan garam secukup rasa.
4. Lapis piring dengan daun pisang dan aturkan adunan tepung di atasnya.
5. Tuangkan santan pekat dan kukus hingga masak tetapi jangan sampai santan pecah minyak.

4. SERI KAYA NANGKA

BAHAN-BAHAN

- 10 ulas nangka masak - dipotong kecil-kecil
- 4 biji telur ayam
- $1\frac{1}{2}$ cawan santan
- $\frac{1}{2}$ cawan gula pasir
- $\frac{1}{2}$ cawan gula kabung
- 2 helai daun pandan - disimpul

CARA MEMASAK

1. Cairkan gula kabung dengan sedikit air.
2. Pukul telur menggunakan daun pandan supaya bau wangi.
3. Campurkan gula pasir dan gula kabung dan pukul campuran hingga bersatu.
4. Tuangkan santan, kasan dan tapis.
5. Patahkan kukus dan aturkan mangkuk-mangkuk kecil di dalamnya.
6. Tuangkan campuran seri kaya, taburkan nangka di atasnya dan kukus.



IKAN-IKAN AIR TAWAR DI MALAYSIA



ARUAS



TOMAN



KELAH



TEMOLEH



JELAWAT



BELUT



KELI



PATIN



KAP PERAK



BELIDA



KETUTU



MPAT



PUYU



KALLU



TEMAKANG



LAMPAM JAWA



LEE KOH



LAMPAM SUNGAI



TILAPIA MERAH



TILAPIA

ORANG BESAR JAJAHAN KINTA

*G*elaran *Orang Kaya-Kaya Panglima Kinta Seri Amar Bangsa DiRaja* atau gelaran ringkasnya *Dato' Panglima Kinta* telah diperkenalkan sekurang-kurangnya mulai tahun 1636 ataupun lebih awal lagi semasa pemerintahan Sultan Perak yang kedua, Duli Yang Maha Mulia Sultan Mansur Shah (1549-1577). Gelaran *Seri Amar Bangsa DiRaja* yang terdapat di hujung gelaran *Panglima Kinta* menerangkan bahawa *Dato' Panglima Kinta* mempunyai salasilah keturunan kerabat DiRaja. *Orang Kaya-Kaya Panglima Kinta Seri Amar Bangsa DiRaja* juga merupakan Raja kepada kaum Orang Asli yang bermastautin di daerah Kinta. Bertanggungjawab terhadap sempadan timur negeri Perak dan dianggap sebagai dayang kanan.

Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Panglima Kinta Seri Amar Bangsa DiRaja Dato' Seri Azizul Hassan Bin Abd. Rami* dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Kinta.

Daerah Kinta memiliki keluasan 182,077 hektar dan dibahagikan kepada Daerah Kecil Ipoh dan Daerah Kecil Kampar. Pusat pentadbiran daerah terletak di Batu Gajah. Mempunyai tujuh mukim dan enam puluh empat kampung serta penduduk seramai 627,899 orang dengan peratusan pecahan kaum 52% Cina, 33% Melayu, 13% India, 1% kaum-kaum lain dan 1% bukan warga negara. *Masjid Paloh* dan *Masjid Tengah* yang terbina di tebing Sungai Kinta melalui usaha keluarga *Dato' Panglima Kinta*, berusia hampir seratus tahun menandakan bahawa bandar Ipoh pada mulanya diteroi oleh orang Melayu.

Bandar Ipoh yang menjadi ibu negeri Perak terletak dalam daerah ini. Daerah ini pernah pada satu masa menghasilkan pengeluaran bijih timah terbesar dunia. Kini kegiatan ekonomi dikuasai sektor industri dan perkhidmatan.

Daerah Kinta memiliki padang-padang golf yang ternama terdiri daripada *Kelab Golf DiRaja Perak*, *Clear Water Sanctuary Golf Resort* dan *Kelab Golf Meru*. *Gua Tempurung* adalah di antara gua batu kapur yang terbesar dan tertua dari segi formasi stalaktit dan stalagmit; berada dalam daerah ini, di samping *Gua Kek Lok Tong*, *Gua Sam Poh Tong* dan *Gua Perak Tong* serta *Gua Tambun* yang mempunyai lukisan tamadun manusia Zaman Batu Neolitik. Tempat-tempat menarik lain ialah *Muzium Kaji Bumi*, *Muzium Darul Ridzuan*, *Kellie's Castle*, *Taman Rekreasi Ulu Cepor*, *Kolam Air Panas Tambun* dan *Taman Seentivasagam*. Daerah ini juga terkenal dengan buah limau bali, jambu batu dan *sup kue teou*.





SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN KINTA

Sembahan

Yang Berbahagia Toh Puan Orang Kaya-Kaya Panglima Kinta Seri Amar Bangsa DiRaja

1. ASAM PEDAS EKOR LEMBU

BAHAN-BAHAN

- 1 batang ekor lembu
 - 200 g bawang kecil
 - 100 g bawang putih
 - 3 cm halia
 - 2 cm lengkuas
 - 10 g cili kering
 - - dibuang biji dan dicelur dahulu
 - 3 batang serai - dititik
 - 2 kuntum bunga kantan - dibelah
 - 3 batang daun cendawan (kesum) - disimpul
 - 1 cawan air asam jawa
 - 1 cawan air asam gelugur
 - 1/2 cawan minyak masak
- } digiling halus

CARA MEMASAK

1. Potong ekor lembu menjadi beberapa bahagian dan bersihkan dan buang lemak lemaknya
2. Rebus hingga hampir empuk, seukkan dan buang bahagian lemak yang terapung
3. Panaskan minyak, tumis bahan-bahan yang digiling dan serai hingga bau wangi dan pecah minyak
4. Masukkan daun kesum serta bunga kantan dan kacang
5. Masukkan ekor lembu, kacang sehtar, dan masukkan air asam jawa dan air asam gelugur
6. Seuaikan asam garamnya dan masak hingga ekor lembu empuk di atas api yang kecil.

2. KERABU KACANG PANJANG

BAHAN-BAHAN

- 8 untai kacang panjang - dipotong serong
 - 1 biji timun - dipotong nipis
 - 1 helai daun limau purut
 - 2 biji cili hijau
 - 1 biji cili merah
 - 3 ulas bawang merah
 - 5 biji cili padi
 - 1 sudu besar udang kering - ditumbuk pecah-pecah
 - 5 sudu makan penuh kelapa mentah
 - garam secukup rasa
- } dihiris
} ditumbuk halus

CARA MEMASAK

1. Tumbuk bawang dan cili padi hingga halus. Masukkan udang kering dan tumbuk pecah-pecah.
2. Masukkan kelapa mentah dan tumbuk hingga pecah-pecah santan.
3. Gaul bahan-bahan di atas dengan kacang panjang dan timun. Masukkan bahan-bahan yang dihiris dan seuaikan garamnya.
4. Sebatikan semua bahan sebelum dihidangkan.



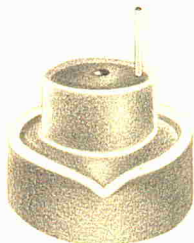
3. KUIH LOMPANG

BAJIAN-BAHAN

- 1 cawan tepung beras
- 1/2 cawan gula putih
- 1/2 cawan gula merah
- 3 helai daun pandan - disimpul
- 2 cawan air
- 1/2 biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 1/2 sudu teh kapur sirih
- 1 sudu kecil garam

CARA MEMASAK

1. Masak gula putih dan gula merah dengan 2 cawan air dan daun pandan hingga mendidih.
2. Sejukkan air gula dan tapis.
3. Bancuh tepung dengan air gula hingga sebatu.
4. Bancuh kapur dengan sedikit air dan tapis ke dalam bancuhan tepung.
5. Aturkan acuan-acuan kuih lompong di dalam kukus dan panaskan acuan.
6. Apabila air di dalam peruk pengukus sudah mendidih tuang banchuan ke dalam acuan. (banchuan mesilah dikacau selalu supaya tidak 'berkaki')
7. Apabila lompong telah masak, angkat dan buarkan acuan sejuk.
8. Hilangkan dengan kelapa parut yang sudah bergaram.



3. LEPAT PISANG MAS

BAHAN-BAHAN

- 1 sikat pisang emas
- 1 cawan tepung gandum
- $\frac{1}{4}$ cawan gula pasir
- $\frac{1}{2}$ biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 1 sudu kecil garam
- daun pisang - dipotong 10 cm x 12 cm

CARA MEMASAK

1. Pisang dilenyek halus bersama gula.
2. Campurkan tepung gandum dan gaul hingga sebati.
3. Gaul kelapa dengan garam.
4. Letakkan daun pisang dan letakkan 2 sudu makan buncuhan pisang ke atasnya dan ratakan sedikit.
5. Tabur 1 sudu keril kelapa di atasnya dan gulung daun pisang kemas-kemas.
6. Lipat kedua hujung dan aturkan ke dalam kukus dan kukus sehingga masak.
7. Sebelum menghidang, buang gulungan daun pisang yang berlebihan dan adunkan bahagian lipatan terlebih dahulu.



4. AIR ASAM

BAHAN-BAHAN

- 2 biji cili merah
- 1 biji cili hijau
- 5 biji cili padi
- 2 biji bawang besar
- 2 biji buah tomato
- 1.5 cm belacan - dibakar
- 2 sudu makan kerisik
- 1 cawan air asam jawa
- $\frac{1}{2}$ biji limau nipis
- gula dan garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Cili, bawang dan tomato dihiris-nipis.
2. Belacan dan kerisik dibancuh dengan air asam jawa.
3. Perah sedikit air limau dan masukkan bahan-bahan yang dihiris.
4. Sesuaikan asam, garam dan gulanya.



ORANG BESAR JAJAHAN BATANG PADANG

Orang Kaya-Kaya Panglima Bukit Gantang Seri Amar DiRaja lebih masyhur dengan gelaran *Dato' Panglima Bukit Gantang*. Bertanggungjawab bagi sempadan barat negeri Perak dan dianggap sebagai dayung kiri. Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Panglima Bukit Gantang Seri Amar DiRaja*, Dato' Yeop Junior Bin Yeop Adlan dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Batang Padang.

Daerah Batang Padang mempunyai keluasan 274,548 hektar, sebuah Daerah Kecil Slim River, enam mukim dan dua ratus tiga puluh lapan kampung. Pusat pentadbiran terletak di Tapah. Penduduk berjumlah 154,686 dengan peratus pecahan kaum 46% Melayu, 26% Cina, 16% India dan 12% kaum-kaum lain. Pertanian merupakan aktiviti utama ekonomi dalam daerah ini terutama kelapa sawit dan getah yang diusahakan secara ladangan di Rancangan Pembangunan Tanah Felda dan Felera.

Maktab Perguruan Sultan Idris, salah sebuah maktab perguruan tertua di negara ini yang terletak di Tanjung Malim adalah sebuah institusi pendidikan bersejarah dan telah mula beroperasi sejak 29 November 1922. Maktab tersebut kini dinaikkan taraf sebagai Universiti Pendidikan, *Lata Kinjang*, *Lata Iskandar*, *Hutan Rekreasi Kuala Woh*, *Sungai Bil* dan *Ladang Rusa Sungai* merupakan tempat-tempat menarik pelancongan. Daerah ini terkenal dengan pengeluaran buah *jambu batu*, *durian* dan *petai*.

Tah Puan Farda Binti Abdullah, isteri *Orang Kaya-Kaya Panglima Bukit Gantang Seri Amar DiRaja*, memperagakan pakaian Melayu tradisi, baju benang emas dengan kain kelintan berjalur lebar, lengkap dengan selendang diperbuat daripada sutera India, menghayati keindahan *Lata Kinjang*. *Lata Kinjang* terkenal di negeri Perak dengan air terjun setinggi 850 meter dari puncak ke dasar, mengalirkan air yang jernih, dingin lagi menyegarkan dan dikelilingi tumbuh-tumbuhan tropika yang subur di persekitarannya.





SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN BATANG PADANG

Sebaban

Yang Berbahagia Tok Puan Orang Kaya-Kaya Panglima Bukit Gantang Seri Amar DiRaja

1. GULAI ASAM KELADI

BAHAN-BAHAN

- 1 batang keladi - dipotong panjang kira-kira 3-4 cm
 - 4 biji cili merah
 - 4 biji cili padi
 - 4 ulas bawang merah
 - 1 ulas bawang putih
 - 1 batang serai
- } ditumbuk
- 2 sudu makan ikan bilis - dibersihkan
 - 4 keping asam gelugur - dibersihkan
 - 2 pokok daun cendohom (kesum) - disimpulkan
 - 3 cawan air
 - garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Rebus keladi di dalam periuk tanah dan tusuk.
2. Masukkan bahan-bahan yang ditumbuk, ikan bilis, asam gelugur, daun cendohom dan air, dan rebus hingga mendidih.
3. Kecilkan api, suitakan asam garamnya dan masak hingga semua bahan sebatu.

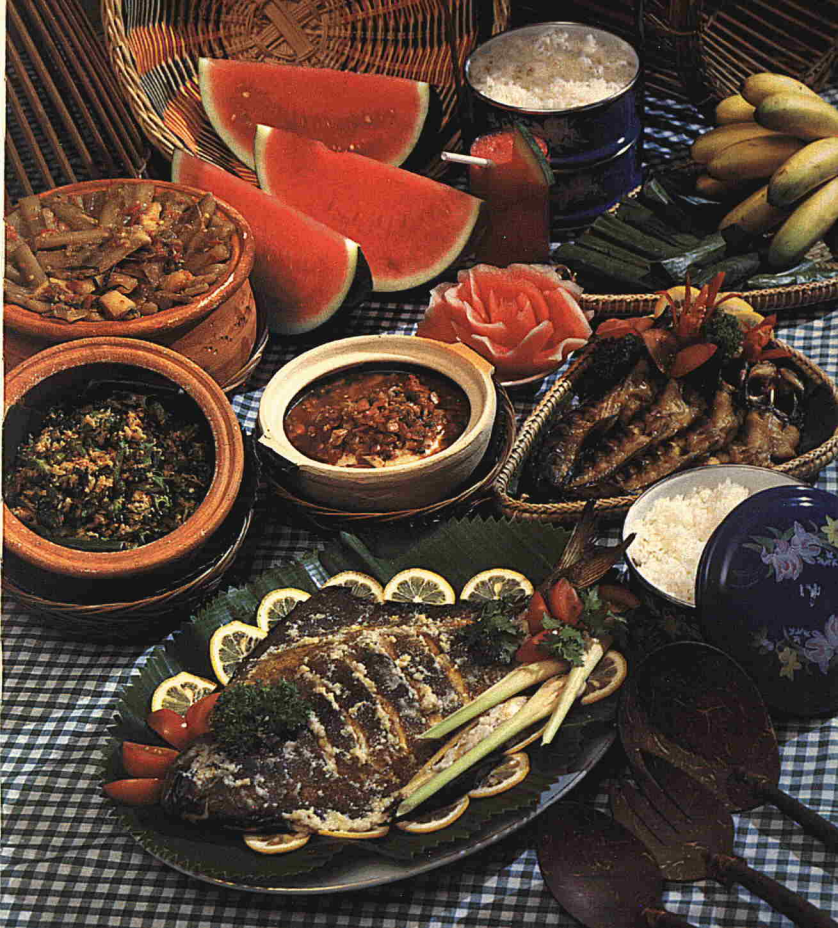
2. IKAN BAWAL PANGGANG BERSANTAN

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ikan bawal hitam - dibersihkan dan dikelar
- 1/2 cawan santan
- 4 ulas bawang merah
- 1 batang serai
- 1/2 sudu kecil serbuk kunyit
- garam secukup rasa

CARA MEMASAK

1. Bersihkan dan kelar ikan dan gaulkan dengan garam kunyit.
2. Panggang ikan sebaik-baiknya di atas bara arang.
3. Tumbukkan bawang, titikkan serai dan masak bersama santan dan serbuk kunyit.
4. Suitakan garamnya dan masak hingga pekat tetapi jangan pecah minyak.
5. Tuang ke atas ikan bakar dan hidangkan bersama air asam.





ORANG BESAR JAJAHAN KERIAN

*Se*waktu zaman Kerajaan Kesultanan Melayu Perak, *Orang Kaya-Kaya Shahbandar Paduka Indera* atau gelaran ringkasnya *Dato' Shahbandar* adalah pembesar bagi daerah Bandar, sebuah pelabuhan di muara Sungai Perak. *Orang Kaya-Kaya Shahbandar Paduka Indera* ibarat penghulu segala dagang dengan bidang kuasa meliputi tugas-tugas pegawai kastam, pelindung imigran dan penguasa perdagangan dan bertanggungjawab menjaga hal-ehwal luar negeri. Dalam melaksanakan tugas-tugas tersebut, *Shahbandar* perlu bermuafakat dengan *Penghulu Bendahari* dan *Laksamana*.

Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Shahbandar Paduka Indera*, Dato' Seri Mohd. Zulkifli Bin Mohd. Kushairi dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan, dipertanggungjawabkan sebagai Orang Besar Jajahan Kerian.

Daerah Kerian adalah daerah terkecil di negeri Perak mempunyai keluasan 9,188.3 hektar, mengandungi tujuh mukim dan empat ratus sembilan kampung. Pusat pentadbiran terletak di Parit Buntar. Penduduk daerah ini berjumlah 166,406 dengan peratusan pecahan kaum 58% Melayu, 26% Cina, 11% India dan 5% kaum-kaum lain. Sebuah daerah pertanian yang terkenal sebagai *jelapang padi* tertua di negeri Perak dan pada masa ini kelapa sawit dan industri turut berkembang di daerah ini. Sektor pelancongan memperlihatkan potensi melalui pembangunan *Tasik Bukit Merah*, *Kawasan Perlindungan Burung Kuala Gula* dengan lebih 160 spesies burung yang eksotik dan *Taman Arkeologi Hutan Bakau Kelumpang*.

Maahad Ehya Assharif Gunung Semanggol, sebuah pusat pendidikan Islam yang terawal diuruskan secara sistematik dan diasaskan oleh kaum muda berpendidikan Timur Tengah terletak dalam daerah ini.

Toh Puan Ramlah Binti Abdul Latif, isteri *Orang Kaya-Kaya Shahbandar Paduka Indera* menampi beras di Kampung Selinsing daerah Kerian. Pokon padi yang menguning emas dipancar sinar cahaya suria pagi pada musim menuai memperlihatkan kerindahan dan identiti daerah Kerian, daerah jelapang padi di negeri Perak.

SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN KERIAN

Sembahan

Yang Berbahagia Toh Puan Orang Kaya-Kaya Syahbandar Paduka Indera

1. PEKASAM IKAN AIR TAWAR

BAHAN-BAHAN

- 7 ekor ikan sepat atau anak lampam
- 1/2 cawan garam
- 20 keping asam gelugur
- 50 g asam jawa
- 1 cawan beras
- 1 sudu kecil serbuk kunyit

CARA MEMASAK

1. Bersihkan ikan dan rendam sebentar dengan asam limau dan garam.
2. Basuh ikan semula dengan air bersih dan tuskan.
3. Gaulkan ikan dengan 1/2 cawan garam dan serbuk kunyit hingga rata.
4. Masukkan 2 atau 3 keping asam gelugur ke dalam perut ikan.
5. Bancuh asam jawa pekat-pekat dan gaulkan dengan ikan.
6. Peram ikan selama 2 malam.
7. Goreng beras tanpa minyak hingga kuning dan tumbuk seferhena halus.
8. Gaulkan pada ikan dan peram lagi hingga sehati asam garamnya.
9. Kemudian goreng ikan pekasam untuk dihidangkan.

2. PAIS IKAN

BAHAN-BAHAN

- 600 g ikan manis atau ikan bulu ayam
 - 4 biji cili merah
 - 10 ulas bawang merah
 - 2 helai daun kunyit
 - 2 batang serai
 - 1 sudu kecil serbuk kunyit
 - 10 keping asam gelugur - dibersihkan
 - garam secukup rasa
- ditumbuk
dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Bersihkan ikan dan rendam dalam air asam jawa.
2. Bilas semula ikan dengan air bersih dan tuskan.
3. Gaul ikan dengan serbuk kunyit dan bahan-bahan yang ditumbuk dan dimayang.
4. Sebatikan ramuan dengan ikan dan sesuaikan garamnya.
5. Bahagi ikan kepada 5 bahagian dan atur ikan di atas daun pisang.
6. Letak 2 keping asam gelugur pada setiap bahagian.
7. Bungkus kemas-kemas dan bakar di atas api yang kecil selama 20-30 minit.



3. JERUK MAMAN

BAHAN-BAHAN

- 1 kg maman - diambil daun yang lembut sahaja
- 1 sudu makan garam
- 1/2 cawan nasi sepek
- air suam

CARA MEMASAK

1. Bersihkan maman dan masukkan ke dalam balang.
2. Tuang air suam sama paras dengan maman.
3. Masukkan garam dan nasi dan tutup balang.
4. Peram /peruk maman selama 3 hari.
5. Hidangkan dengan belacan dan cili padi.



4. GETI / TURI MASAK LEMAK

BAHAN-BAHAN

- 1 ikat daun geti - dibersihkan dan disimpul
- 2 biji cili merah - dipotong serong
- 6 ulas bawang merah - dibelah empat
- 2 sudu makan ikan bilis - dibersihkan
- 2 cawan santan - sederhana pekat
- 1 biji ubi keledek - dipotong 1 cm tebal

CARA MEMASAK

1. Masukkan santan, cili, bawang dan keledek ke dalam peruk dan masak di atas api sederhana.
2. Apabila mendidih masukkan sayur geti dan ikan bilis.
3. Kalau atas timpa masak tanpa henti supaya tidak pecah minyak.
4. Sematkan garamnya dan masak hingga ubi dan daun geti lembut.



3. AYAM MASAK PUTIH

BAHAN-BAHAN

- 1 ekor ayam
 - 3 batang serai
 - 4 cm lalia
 - 6 ulas bawang merah
 - 2 ulas bawang putih
 - 2 biji cili merah
 - 2 biji kelapa untuk 4 cawan santan
 - 1 helai daun kunyit - **dicarik**
 - 1 cm belacan
 - 1 sudu makan asam jawa
 - 1 sudu kecil gula
 - garam secukup rasa
-) dimayang halus
-) dibancuh bersama

CARA MEMASAK

1. Ayam dibersihkan dan dibelah empat.
2. Masukkan ayam ke dalam periuk dan campurkan santan dan bahan dimayang.
3. Masukkan air asam jawa yang dibancuh dengan belacan.
4. Masukkan gula dan garam.
5. Akhir sekali, masukkan daun kunyit.
6. Masak di atas api yang perlahan. Kacau selalu supaya kuah tidak pecah minyak.



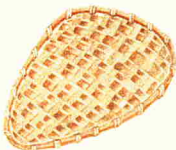
4. ABUK-ABUK SAGU

BAHAN-BAHAN

- 600 g sagu halus
- 1 1/2 biji kelapa parut - ambil putihnya sahaja
- 5 helai daun pandan
- 600 g gula merah
- daun pisang
- 2 titik pewarna hijau

CARA MEMASAK

1. Daun pisang dilayar dan dipotong 10 cm segi empat.
2. Daun pandan ditumbuk dan diambil 1/4 cawan airnya.
3. Pewarna hijau dicampur bersama air daun pandan.
4. Sagu dibasuh hingga bersih dan ditapis hingga kering.
5. Sagu, air daun pandan dan kelapa digaul bersama.
6. Daun pisang dibentuk kon dan dimasukkan adunan sagu.
7. Buat lubang di tengah-tengah sagu untuk memasukan gula merah.
8. Kemudian bungkus daun dengan kemas.
9. Akhir sekali, kukus hingga sagu lembut dan masak.





ORANG BESAR JAJAHAN PERAK TENGAH

Gelaran *Orang Kaya-Kaya Setia Bijaya DiRaja* atau gelaran ringkasnya *Dato' Setia* diwujudkan oleh kerajaan British bagi menggantikan gelaran *Orang Kaya-Kaya Seri Agar DiRaja* selepas berakhirnya hayat *Dato' Sagor* di tali gantung pada 20 Jun 1877. Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Setia Bijaya DiRaja*, *Dato' Mohd. Ghazali Bin Abdul Rahman* dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan sebagai *Orang Besar Jajahan Perak Tengah*.

Daerah Perak Tengah merangkumi Daerah Kecil Kampung Gajah, mengandungi sebelas mukim dan dua ratus sembilan belas kampung dengan kawasan seluas 128,205 hektar. Jumlah penduduk seramai 73,000 orang dengan peratusan pecahan kaum 93.2% Melayu, 3.5% India, 3.2% Cina dan 0.1% kaum-kaum lain. Pertanian merupakan kegiatan utama ekonomi di daerah ini. 76% daripada keluasan daerah adalah kawasan pertanian sementara 70% gunatengah di daerah ini terlibat dalam sektor pertanian.

Pusat pentadbiran daerah ini terletak di *Bandar Baru Seri Iskandar*. *Bandar Seri Iskandar* berpogosi muncul sebagai sebuah *kota pelajar* memandangkan tiga buah pusat pengajian tinggi terletak di bandar ini terdiri daripada Universiti Teknologi Petronas, Universiti Sains Malaysia Kampus Cawangan Perak dan Universiti Teknologi Mara Cawangan Perak. Dua buah sekolah berasrama penuh terdiri daripada Sekolah Menengah Agama Sultan Azlan Shah dan Sekolah Menengah Teknik di samping Institut Kemahiran Belia Negara turut terletak di *Bandar Seri Iskandar*.

Kompleks Sejarah Pasir Salah, *Pusat Pembiakan Tuntung*, *Pulau Cempaka Sari* dan *Pusat Kraftangan Pulau Tiga* adalah tempat-tempat menarik dari segi pelancongan. Daerah ini juga terkenal dengan *buah durian* dan pengeluaran *gula kabung*.

Toh Puan Kama Hapizah Binti Ramli, isteri *Orang Kaya-Kaya Setia Bijaya DiRaja*, *bertaja kebaya* dilengkapi *kerongsang* dengan *kain dan selendang benang emas* di *Pusat Ternakan Tuntung*, *Bota Kanan*. Pusat ini diuruskan oleh *Jabatan Perkhidmatan Perkhidmatan untuk memuliharaan tuntung* (nama saintifik: *Batagur Baskia*) daripada pupus memberikan peluang kepada para pelawat dapat melihat *tempat penetasan, tabat dan habitat* kehidupan ini.

SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN PERAK TENGAH

Sembahan

Yang Berbahagia Toh Puan Orang Kaya-Kaya Setia Bijaya Diraja

1. PINDANG DAGING

BAHAN-BAHAN

- 600 g daging cincang bersama lemaknya
- 4 tangkai cili kering
- 10 biji lada hitam
- 2 sudu kecil tempah biji
- 1/2 sudu kecil jintan manis
- 6 ulas bawang putih
- 3 ulas bawang merah
- 2.5 cm halia
- 2 batang serai
- 1 cm belacan
- 2 sudu makan kicap
- 4 keping asam gelugur
- 1 helai daun kunyit - **dicarik**
- 2.5 cm kulit lada manis
- 5 kuntan bunga cengkih
- 2 biji bauh pelaga
- garam secukup rasa

ditumbuk halus

CARA MEMASAK

1. Daging cincang dibiris dan dibasuh dengan tepung gandum hingga bersih.
2. Masukkan daging cincang ke dalam periuk.
3. Kemudian masukkan kesemua bahan di atas ke dalam periuk dan masukkan air secukupnya.
4. Apabila air telah menggeleak dan hampir kering, tambah air lagi untuk melembutkan daging.
5. Akhir sekali, masukkan garam secukup rasa.

2. RENDANG DINDING

BAHAN-BAHAN

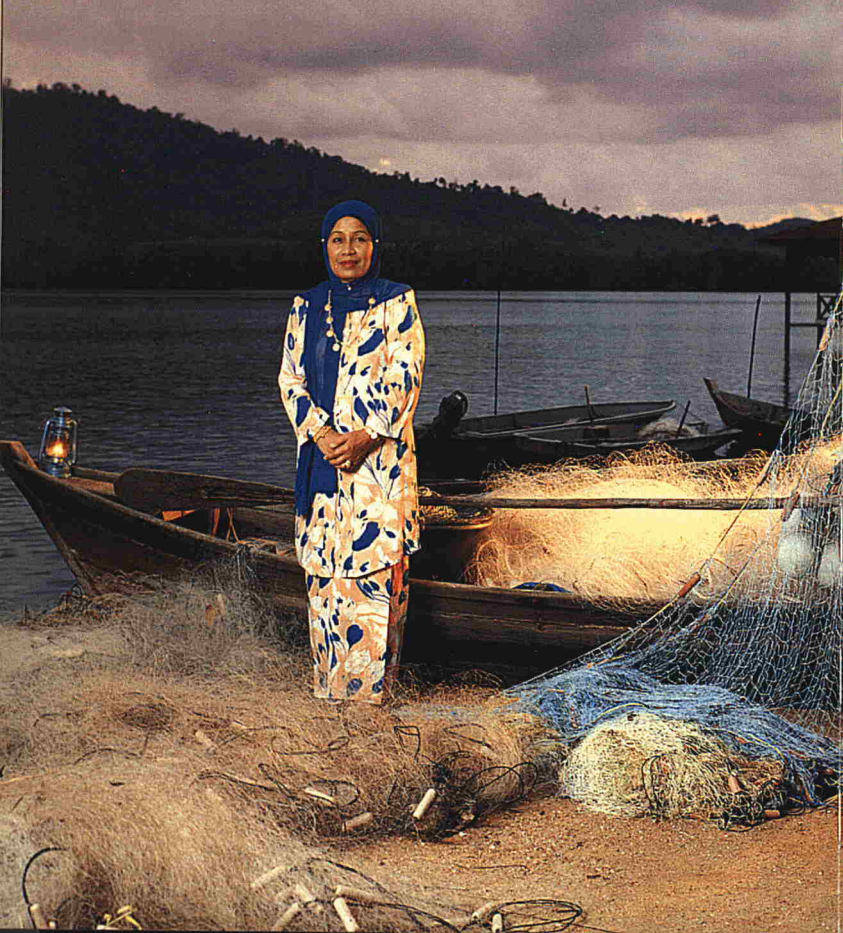
- 600 g daging
- 10 tangkai cili kering
- 10 biji cili masak
- 20 ulas bawang merah
- 2.5 cm halia
- 1 cm belacan
- 1 cawan air asam jawa
- 3 sudu kecil gula
- 2 sudu makan kicap
- 2 senduk minyak
- garam secukup rasa

ditumbuk

CARA MEMASAK

1. Daging direbus.
2. Tusuk daging dan potong setebal 1 cm dan besarnya 5 cm x 2 cm mengikut juluran daging.
3. Tumbuk daging hingga nipis-nipis dan gebu.
4. Gorengkan daging yang ditumbuk sehingga rangup.
5. Kemudian tumis bahan-bahan yang ditumbuk hingga masak.
6. Masukkan air asam jawa, gula dan garam dan gaul hingga sebati.
7. Masukkan kicap.
8. Setelah naik minyak, padamkan api dan masukkan daging.





ORANG BESAR JAJAHAN MANJUNG

Gelaran *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan* pada asalnya adalah jawatan agama sebagai Penghulu Imam, Khatib dan Pegawai Masjid. Penyanggah gelaran dilantik oleh Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan dari kalangan orang yang mempunyai latar belakang agama. Penyanggah gelaran bukanlah secara warisan kerana itu tidak diwujudkan gelaran *Toh Muda* kepada *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan*.

Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan*, Dato' Seri Abd. Malik Bin Noordin dengan nasihat Dewan Negara Perak mendapat limpah perkenan Kebawah Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan dipertanggungjawabkan sebagai *Orang Besar Jajahan Manjung*.

Daerah Manjung meliputi kawasan seluas 116,880 hektar, mengandungi lima mukim dan empat puluh kampung. Pentadbiran daerah terletak di Bandar Seri Manjung. Penduduk berjumlah 188,400 orang dengan peratus pecahan kaum 50% Melayu, 34% Cina, 13% India dan 3% kaum-kaum lain. Kegiatan-kegiatan ekonomi terbahagi kepada pertanian, perikanan, pelancongan dan perindustrian.

Daerah Manjung adalah daerah yang terkenal dengan tempat-tempat pelancongan menarik yang terdapat di *Pulau Pangkor*, *Pulau Sembilan*, *Teluk Batik*, *Pangkor Laut*, *Pasir Panjang Segari* dan *Damai Laut Segari*. Di daerah ini juga terdapat *Lumut International Yacht Club* dan *Royal Teluk Rubiah Country Club*, antara padang golf yang tercantik di negeri Perak. Daerah ini terkenal dengan makanan dan hasil laut. Pulau Pangkor sangat signifikan dari segi sejarah kerana *Perjanjian Pangkor* yang dimeterai pada tahun 1874 di antara Pembesar Melayu dengan kerajaan British berlaku di sini.

Toh Puan Raniha Binti Mohd. Noor, isteri *Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan*, ketika senja menyambut malam di perkampungan nelayan, *Kampung Telaga Nenas* - dengan pemandangan yang menakutkan. *Kampung Telaga Nenas* telah pernah memenangi anugerah kerajaan kerana kebersihan dan terkenal dengan tanaman buah-buahan.

SAJIAN DARI KEDIAMAN ORANG BESAR JAJAHAN MANJUNG

Sembahan

Yang Berbahagia Toh Puan Orang Kaya-Kaya Imam Paduka Tuan

1. PINDANG IKAN AIR TAWAR

BAHAN-BAHAN

- 600 g ikan loma dipotong 7-8 keping
- 5 biji cili merah
- 4 batang serai
- 20 ulas bawang merah
- 1 sudu makan biji ketumbar
- 1.5 cm lengkuas
- 1 sudu teh serbuk kunyit
- 1/2 biji kelapa untuk 1 cawan pati, 1 cawan kemencar
- 2 keping asam gelugur bagi sepotong ikan
- 3 helai daun seniai bagi satu bungkus masakan
- sedikit tali batang pisang /benang kasar
- garam secukup rasa

digiling halus

CARA MEMASAK

1. Bersihkan ikan dan gaul dengan bahan-bahan yang digiling bersama garam dan kunyit.
2. Ambil 3 helai daun seniai, susun daun muda di bahagian dalamnya.

3. Letak sepotong ikan di atas susunan daun seniai dan atur 2 keping asam gelugur di atasnya.
4. Bungkus ikan kemakemas dan ikat.
5. Lakukan sedemikian untuk semua potongan ikan.
6. Sedialkan periuk dan susun daun seniai di dalamnya supaya masakan tidak hangus. Kemudian aturkan bungkus ikan di atasnya.
7. Isikan air sebanyak 2/3 periuk itu dan masakkan selama 2 hari di atas dapur kayu dengan api sederhana.
8. Tambah air apabila ia kurang. *
9. Jerang sebuah periuk lain dengan santan kemencar dan sedikit garam dan kunyit.
10. Apabila santan mendidih, pindahkan bungkus ikan ke dalamnya dan masakkan satu santan.
11. Masak seketika dan kacau supaya tidak pecah minyak.
12. Angkat dan hidangkan.

* Jangkamasa masakan sekiranya menggunakan 'pressure cooker' ialah 2 jam.

Nota: Lada hitam dan yang lebih digunakan untuk masakan ini - terbeli, lempang, haruan.

Resepi ini dipersembahkan dengan ihsan Puan Hamidah Binti Ngah Seiyap.



2. NASI GORENG KAMPUNG

BAHAN-BAHAN

- 3 cawan nasi
- 100 g ikan bilis atau
- 100 g udang kering
- 4 biji cili merah
- 6 ulas bawang merah
- 1.5 cm belacan
- 2 biji telur ayam
- 3 sudu makan minyak
- garam secukup rasa

ditumbuk

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak di dalam kuali dan tumis bahan-bahan yang ditumbuk.
2. Kacau hingga pecah minyak dan naik bauwangi.
3. Apabila tumisan sudah garing pecahkan dua biji telur dan masukkan nasi.
4. Kacau hingga ramuan sebati dengan nasi.
5. Hidangkan dengan mentimun.





PASIR SALAK

Gelaran Yang Berbahagia *Orang Kaya-Kaya Seri Agar DiRaja* atau gelaran ringkasnya *Dato' Sagor* dikesan kewujudannya sejak tahun 1861 sebagai pembesar yang berkuasa di kawasan antara Kampung Gajah dengan Pulau Tiga. Tugas utama *Dato' Sagor* adalah menjaga hal-hal Raja Perempuan dan Istana serta isinya. Gelaran jawatan ini ditiadakan dengan berakhirnya hayat *Dato' Sagor* di tali gantung di Matang pada 20 Januari 1877, selepas didapati bersalah kerana terlibat dalam peristiwa pembunuhan Residen J.W.W. Birch pada 2 November 1875. Gelaran *Dato' Sagor* mendapat limpah perkenan Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Azlan Shah untuk diwujudkan semula pada 11 Jun 1987 dan Tan Sri *Dato' Seri (Dr.) Ramli Bin Ngah Talib* diberikan limpah perkenan memegang gelaran tersebut.

Kampung Pasir Salak merakamkan peristiwa penting dalam sejarah tanah air dari segi kebangkitan bangsa menentang penjajahan Inggeris secara terbuka di bawah pimpinan *Dato' Maharajalela* dan *Dato' Sagor*. Rakaman sejarah bangsa dan tanah air kini dijelmakan semula melalui pelbagai cara untuk mengembalikn ingatan kepada penindasan yang pernah dialami dan laluan panjang yang perlu ditempuhi sebelum kemerdekaan bangsa dan kedaulatan negara kembali diperolehi.

Empat puluh dua diorama di *terowong sejarah*, merakamkan urutan peristiwa dari zaman Bukit Seguntang Maha Meru hinggalah negara mencapai kemerdekaan. Kubu *Dato' Maharajalela* yang dibina semula, pusara *SiPuntum* dan kubur *J.W.W. Birch* menerangkan makna perjuangan dan mentafsir erti pengorbanan. *Rumah Kutai (kutai bermakna lama)* yang menggunakan kayu dan tepas, dipasak dengan tanggam tanpa paku serta berdingkan kelarai, memperkenalkan seni bina dan reka bentuk asli ketika itu.

Pasir Salak dan *Sungai Perak*, bumi dan air yang telah menyaksikan keberanian pahlawan Melayu - turut mengabadikan titisan darah dan hembusan nafas terakhir para pejuang bangsa yang mendokong semangat sanggup berputih tulang, asalkan tidak berputih mata. *Pasir Salak* tanah tumpahnya darah dan alam dewasanya *Dato' Maharajalela* dan *Dato' Sagor*, tetap kekal menjadi lambang kecekalan bangsa dan dalil kesetiaan rakyat kepada Raja.

REMPAH-RATUS MASAKAN NEGERI PERAK

- | | |
|--------------------------------|----------------------------------|
| 1. Daun Sup/
Daun Saderi | 26. Ikan Bilis |
| 2. Daun Kunyit | 27. Tempoyak |
| 3. Daun Bawang | 28. Belacan |
| 4. Daun Ketumbar | 29. Asam Jawa |
| 5. Daun Cenohom/
Daun Kesum | 30. Kerisik |
| 6. Belimbing
Buluh | 31. Garam Halus |
| 7. Daun Pudina | 32. Garam Kasar |
| 8. Bunga Kantan | 33. Lenga/Bijan |
| 9. Daun Kari | 34. Serbuk Kunyit |
| 10. Limau Purut | 35. Buah Pelaga |
| 11. Limau Kasturi | 36. Jintan Manis |
| 12. Serai | 37. Jintan Putih |
| 13. Limau Nipis | 38. Biji Ketumbar |
| 14. Daun Salam | 39. Biji Sawi |
| 15. Daun Limau
Purut | 40. Asam Gelugur/
Asam Keping |
| 16. Bawang Putih | 41. Bunga Lawang |
| 17. Bawang Merah | 42. Bunga Cengkih |
| 18. Bawang Besar | 43. Isi Buah Keras |
| 19. Lengkuas | 44. Biji Halba |
| 20. Kunyit Hidup | 45. Lada Putih |
| 21. Halia | 46. Lada Hitam |
| 22. Cili Padi | 47. Cili Kering |
| 23. Cili Hijau | 48. Buah Pala |
| 24. Cili Merah | 49. Kulit Kayu
Manis |
| 25. Udang Kering | 50. Biji Kas Kas |





2

3

27

26

25

24

28

29

39

23

30

37

38

47

40

22

36

37

41

46

48

31

35

42

45

49

32

34

43

44

50

21

33

43

44

50

15

16

17

18

19

20

HARI RAYA AIDIL FITRI

Satu Syawal adalah satu hari kebesaran. *Hari Raya* - hari bergembira, hari kemenangan dan hari kejayaan bagi umat Islam. Pada hari tersebut, umat Islam kembali bebas makan dan minum pada siang hari setelah sebulan berpuasa dalam bulan *Ramadan*. Kesyukuran dan kegembiraan diperlihatkan dengan penyediaan hidangan dan juadah istimewa tidak sekadar untuk keluarga malah untuk para tetamu yang berkunjung.

Rumah dan kediaman umat Islam dibuka, menerima kunjungan kaum keluarga dan rakan kenalan. Dalam negara Malaysia yang berbilang kaum dan agama, rumah dan kediaman turut dikunjungi oleh rakyat dari pelbagai kaum dan agama. Di *Istana Iskandariah*, Duli-Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan dan Raja Permaisuri mengadakan Istiadat Sambutan selepas solat sunat *Aidil Fitri*, untuk membolehkan kerabat DiRaja dan para Pembesar negeri mengadap sembah di pagi Syawal mulia.

Lemang dan *rendang tok* menjadi hidangan utama di negeri Perak - *putut kuning* dan *rendang pedas ayam* ataupun *daging* disaji bersama, sementara *ketupat putut* dan *ketupat beras* dijadikan sajian sampingan. Kuih-kuih tradisi merangkumi *wajik*, *dodol*, *lempuk*, *halwa* berserta *baulu*, *loyang*, *putu kacang*, *kuih bakar*, *agar-agar kering* dan *agar-agar gulung* turut dihidangkan; ditambah dengan *biskut moden* yang berbagai rupa dan *kek* yang berbagai rasa. Bagi keluarga yang masih mengekalkan tradisi lama, kuih-kuih basah seperti *tapai*, *lopes*, *lompang*, *lepat labu*, *putut inti*, *apam* dan *putu* turut disediakan.

Hari Raya Aidil Fitri adalah hari perayaan berwarna-warni, diserikan dengan hidangan, pakaian baru dan hiasan rumah. Hari perayaan yang mengeratkan hubungan dan jalinan kekeluargaan.







SELAMAT HARI RAYA ANDILPITRI

SAJIAN DARI TERATAK YASMIN

Sembahan

Yang Mulia Raja Nor Jazmi Binti Raja Shahar Shah

1. WAJIK

BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras pulut
- 4 biji kelapa untuk 4 cawan pati santan
- 2 bungkus gula kabung
- 600-700 g gula pasir mengikut citarasa masing-masing
- 2 helai daun pandan - *disimpul*

CARA MEMASAK

1. Bersihkan pulut hingga jernih airnya. Rendam sehari semalam dengan menukar airnya tiga kali dalam jangka masa merendam pulut.
2. Kukus pulut hingga masak dan sejukkan di atas talam.
3. Menggunakan kualiti tembaga di atas api sederhana, masak santan, gula kabung dan gula pasir serta daun pandan.
4. Kacau tanpa henti hingga air gula pekat, bertali-tali dan berbubuh-bubuh.
5. Masukkan pulut yang telah disejukkan dan kacau hingga pulut dan air gula betul-betul sebat.
6. Keluarkan daun pandan dan hidangkan.

Nota : Resipi ini sumbangan Y.M. Raja Kalsom Binti Raja Shahar Shah.



2. BAULU KEMBOJA

BAHAN-BAHAN

- 1 cawan telur
- 2 cawan gula
- 3 cawan santan
- 3/4 cawan tepung gandum
- 3 helai daun pandan

CARA MEMASAK

1. Telur dan gula diramas dengan daun pandan hingga sebat.
2. Masukkan tepung sedikit demi sedikit bersama santan dan kacau hingga betul-betul sebat.
3. Tapis banchuan.
4. Sapu sedikit minyak pada acuan berbentuk bunga kemboja dan tuangkan banchuan ke dalamnya.
5. Bakar dengan api sederhana hingga garing.

Nota : Manisan ini sangat lembut dan perlu dimakan dengan menggunakan sudu.



3. PUTU CAWAN INTI KELAPA

BAHAN-BAHAN

- 800 g beras
 - 270 g beras pulut
 - 300 g gula pasir
 - 1/2 sudu makan garam
 - 1 biji kelapa parut
 - 1 sudu kecil garam
- } dicampur, dibasuh bersih dan
diredam semalaman
- } digaul bersama

ALAT-ALAT

- Acuan - piring kecil
- Beberapa helai kain putih saiz 12 cm segi empat
- Daun pisang sebesar acuan - untuk melapik putu
- Kukus buluh

CARA MEMASAK

1. Beras dan pulut dituskan dan dicampur garam.
2. Tumbuk beras dan pulut hingga paling halus dan ayak.
3. Campurkan gula, gaul dan biarkan 1 jam untuk gula mesra dengan tepung.
4. Isi acuan separuh penuh dengan tepung.
5. Masukkan kelapa parut dan tambah tepung untuk menutup kelapa. Ratakan tepung sehingga kemas dalam acuan.
6. Sediakan sehelai kain putih dan terbalikkan acuan di atasnya supaya putu tertinggal di atas kain.
7. Angkat dan masukkan putu yang beralas kain itu ke dalam kukus buluh.
8. Kukus hingga masak.
9. Gunakan kain untuk mengangkat putu.
10. Letakkan daun pisang di atas putu dan terbalikkannya untuk dihidang.



4. KUIH BAKAR

BAHAN-BAHAN

- 3 biji telur ayam - dipukul hingga kembang
 - 1 cawan tepung gandum
 - 4 cawan tepung ubi
 - 2 1/2 cawan gula halus
 - 2 biji kelapa untuk 6 cawan santan
- } digoreng berasingan
hingga keluar debu
- dimasak hingga naik minyak

CARA MEMASAK

1. Campur tepung gandum dan tepung ubi dan masukkan gula dan gaul hingga sebatik.
2. Campurkan telur dan sebatikan.
3. Tuang santan ke dalam adunan sedikit demi sedikit sambil menguli tepung hingga lembut.
4. Tabur sedikit tepung di atas pancanai dan canaikan tepung yang telah diuli setebal 5 mm.
5. Tekapkan acuan yang biasanya merupakan bentuk daun atau bunga.
6. Bakar dalam ketuhar dengan api yang sederhana panas hingga masak.

Nota : Kuih ini lebih enak sekiranya dibakar dengan bara arang di bahagian bawah dan bara sabut di bahagian atasnya.



ISTANA KENANGAN

Terletak di Bukit Chandan, Kuala Kangsar di sebelah tenggara *Istana Iskandariah*. Dirancang pembinaannya pada tahun 1926 dan telah disiapkan pada tahun 1931. Menjadi tempat persemayaman sementara Duli Yang Maha Mulia Paduka Seri Sultan Iskandar Shah Ibnu Almarhum Sultan Idris Marhum Kadasallah, Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah Negeri Perak yang ketiga puluh di antara tahun 1931 hingga 1933 kerana *Istana Negara* hendak dirobohkan untuk pembinaan *Istana Iskandariah*.

Pada mulanya dinamakan *Istana Lembah*, tetapi kemudiannya turut dikenali dengan nama *Istana Kuning* dan *Istana Tejas*. Dibina di atas enam puluh batang tiang, berdinging kelarai, berlantai papan serta berbumbung perabung lima dan perabung pisang sesikat. Sungguh menakjubkan Istana yang keseluruhan bahan binaannya diperbuat daripada kayu tidak langsung menggunakan paku.

Keunikan Istana ini mendapat perhatian Almarhum Tunku Abdul Rahman Putra, Perdana Menteri Malaysia pertama. Melalui daya usaha Almarhum kerja-kerja pemuliharaan dan pemugaran Istana ini telah dilaksanakan dalam tahun-tahun enam puluhan. Istana ini kemudiannya dinamakan *Istana Kenangan*. Almarhum Sultan Idris Al-Mutawakil Alallah Shah Ibnu Almarhum Sultan Iskandar Shah Marhum A'fifullah, Sultan, Yang DiPertuan dan Raja Pemerintah Negeri Perak yang ketiga puluh tiga pada tahun 1982 telah memberikan limpah perkenan menyerahkan *Istana Kenangan* untuk dijadikan Muzium DiRaja.

Istana Kenangan mempunyai keistimewaan tersendiri, memperlihatkan keunggulan dan keindahan seni bina dan seni ukir Melayu. Kini ia juga menjadi tempat memamerkan gambar-gambar dan sebahagian daripada alat-alat kebesaran DiRaja Perak.









SAJIAN DARI ISTANA KENANGAN

Sebaban
 Yang Dihormati Toh Perkerma Wati

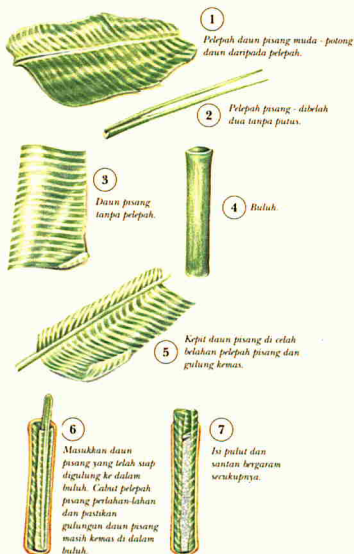
1. LEMANG

BAHAN-BAHAN

- 1 kg beras pulut
- 8 cawan santan dari 2 biji kelapa
- 1/2 sudu kecil garam
- 2 pelepah daun pisang muda
- 2 batang buluh yang sedang

CARA MEMASAK

1. Bersihkan dan potong daun pisang sepanjang buluh lemang dan lebuhkan 5 cm.
2. Gunakan pelepah pisang yang panjang dan belah dua tanpa putus. Kepti daun pisang yang tersedia di antara belahan pelepah pisang dan gulung memanjang.
3. Masukkan perlahan-lahan ke dalam buluh dan cabut pelepah pisang.
4. Bersihkan pulut hingga jernih airnya. Rendam selama tiga jam dan tuskan.
5. Masukkan pulut ke dalam buluh yang telah dilas dengan daun pisang.
6. Karau santan dengan garam dan tuang ke dalam buluh yang berisi pulut. Ulang untuk buluh yang seterusnya.
7. Bakar perlahan-lahan di hadapan bara di tempat yang telah disediakan. (lihat gambar)
8. Alih-alihkan buluh supaya lemang dibakar sama rata.
9. Pastikan pulut di dalam buluh cukup santannya.
10. Bakar hingga buluh kekuningan dan pulut di dalamnya masak.



2. RENDANG PEDAS DAGING

BAHAN-BAHAN

- 1 kg daging lembu/kerbau
- 500 g bawang merah
- 5 cm lada
- 2 batang serai
- 1 helai daun kunyit
- 5 cawan santan sederhana pekat dari 2 biji kelapa
- 15 tangkai cili kering - *dibuang biji dan ditumbuk sederhana halus*

dimayang halus

CARA MEMASAK

1. Daging dipotong sederhana kecil.
2. Masukkan daging dan santan serta bahan-bahan yang dimayang dan ditumbuk ke dalam kuali besi atau tembaga.
3. Katan masakkan hingga basah-basah kering ataupun kering dan garing mengikut kesukaan masing-masing.

Nota : Rendang pedas daging wajib dimakan dengan lemak dalam keadaan basah-basah kering. Tetapi dalam keadaan begini kurang tahan disimpan lama.

3. DODOL

BAHAN-BAHAN

- 2 1/2 cawan/300 g tepung pulut
- 2 1/2 cawan/500 g gula pasir
- 7 cawan santan dari 2 biji kelapa
- 3 keping/360 g gula kabung

CARA MEMASAK

1. Masukkan semua bahan ke dalam kuali tembaga.
2. Dengan menggunakan api yang kecil, kacau adunam tanpa henti hingga pekat dan pejal tetapi lembut.

Nota : Sukatan ini memerlukan pengamasa memasak 2 hingga 2 1/2 jam.



LAGU

WARISAN SANTAPAN DARUL RIDZUAN

Giptaan/Lirik : Raja Nor Mahani

Tempo 70

Per ma su ni Da nul Rid zu an ke bang ga

an ni ga ni dan Sultan ja sa bu di di ke nang Khid mat

bak ti ce mer uang Ma nye ma rak Pe rak ter ti lang Ji wa mur

ru ce ka be rak ri Pie si ba ran a zi mut lau na

ni Aah lak ru si a ang gun ber ga ya Lu ti wa ri

ta a mat di san tu ng Per ma su ni Da nul Rid zu

an Wa ni san santapan ki ni di ni dang kah Fut ni dan

dang sawan Sa j an di semban kan Wa ni san Pie rak ki ni a ba

di Al hamdu il lah ke pa da il la hu

Chords: F#m, Bm, E, A, C7, D, Gdm, F7, Bm, E-maj7, A-maj7, D-maj7, F#m, C7, Bm, E, D, Gdm, C7, F#m, Bm, E, D, Gdm, C7, F#m, Bm, E, D, Gdm, C7, F#m

LIRIK

WARISAN SANTAPAN
DARUL RIDZUAN

Permaisuri Darul Ridzuan
Kebanggaan Negeri dan Sultan
Jasa budi dikenang
Khidmat bakti cemerlang
Menyemarak Perak terbilang

Jiwa murni, cekal berani
Kesabaran azimat jauhari
Akhlak mulia anggun bergaya
Ciri wanita amat disanjung

Permaisuri Darul Ridzuan
Warisan Santapan kini dihidangkan
Puteri dan Bangsawan
Sajian disembahkan
Warisan Perak kini Abadi

Alhamdulillah kepada Illahi
Alhamdulillah kepada Illahi



JAWATANKUASA WARISAN SANTAPAN DARUL RIDZUAN

Dari kiri: Dato' Mazidah Zakaria, Adehly Chan, Dato' Ayob Hashim, Raja Ahmad Aminollah Raja Abdullah, Raja Nor Jasmi Raja Shahar Shah, Datin Zabidatul Radhuan Ali Piah, Raja Nor Azweena Raja Jaafar, Duli Yang Amat Mulia Raja Nor Mahani Raja Shahar Shah, Tun Syed Zahiruddin Syed Hassan, Toh Puan Halimah Md. Noh, Zamaidah Idris, Dato' Mohd. Annuar Za'ini, Dato' Baharuddin Zainal.



INDEKS RESIPI

- ABUK-ABUK SAGU - 111
 ACAR BUAH - 13
 AGAR-AGAR GULUNG - 18
 AIR ASAM - 101
 AIR ASAM KERISIK - 37
 ASAM PEDAS EKOR LEMBU - 98
 AYAM MASAK PUTIH - 111
 AYAM PANGGANG BERSANTAN - 24

 BADAQ BERENDAM - 94
 BAULU BERLAUK - 18
 BAULU KEMBOJA - 128
 BENGKANG DAGING - 58
 BUBUR ANAK LEBAH - 44
 BUBUR PULUT HITAM - 66

 CARA DAGING - 19
 CUCUR BADAQ - 19

 DAGING BERSEMAH - 44
 DAGING GULUNG - 78
 DODOL - 135

 GETI / TURI MASAK LEMAK - 110
 GORENG HATI BERLADA - 36
 GULAI ASAM KELADI - 104
 GULAI LEMAK LABU - 70
 GULAI LEMAK UDANG GALAH
 DENGAN BELIMBING - 31
 GULAI TAUCU UDANG GALAH - 31
 GULAI TEMPOYAK - 82

 HALWA BUAH PALA - 37
 HALWA KANTUR / BUAH KABUNG - 37

 IKAN BAKAR BERSUMBAT - 25
 IKAN BAWAL PANGGANG BERSANTAN - 104
 IKAN PANGGANG BERSEPUH - 92

 JELATAH - 24
 JERUK MAMAN - 110

 KANJI AYAM BEREMPAN - 52
 KANJI SUM-SUM / PULAU SUSU - 67
 KERABU BUNGA BETIK - 88
 KERABU DAUN MENGRUDU - 88
 KERABU KACANG PANJANG - 48
 KERABU TAUGEHI DAN PERUT - 52
 KUAH DURIAN & ROTI JALA - 79
 KUIH BAKAR - 129
 KUIH LOMPANG - 100
 KURMA KUKUS BERSANTAN - 33

 LEMANG - 134
 LEMPUK - 82
 LEPAT PISANG MAS - 101
 LOPES - 64

 NASI GORENG KAMPUNG - 118
 NASI INAI - 89
 NASI KUNYIT - 89
 NASI LEMAK - 76
 NASI LENGGUNDI - 89
 NASI MINYAK - 12
 NASI ULAM ASLI PERAK - 92

 PAIS IKAN - 108
 PANGGANG LIDAI - 37
 PEKASAM IKAN AIR TAWAR - 108
 PENGAT DURIAN MUDA - 25
 PENGAT PISANG - 54
 PINDANG DAGING - 114
 PINDANG IKAN AIR TAWAR - 118
 PULUT INTI - 66
 PUTERI BERDIANG BAJU HANGUS - 78
 PUTU CAWAN INTI KELAPA - 129

 REMPAN-RATUS - 122
 RENDANG DINDING - 114
 RENDANG TOK - 12
 RENDANG PEDAS AYAM - 70
 RENDANG PEDAS DAGING - 135
 RENDANG PEDAS UDANG GALAH - 30
 RENDANG PELAMPUNG / PARU-PARU - 36

 SAMBAL BERUPAI - 79
 SAMBAL LENGKUA UDANG KERING - 99
 SAMBAL NYUR - 67
 SAMBAL TEMPOYAK - 82
 SAMBAL TUMIS IKAN BILIS - 76
 SARAK MENTIMUN - 15
 SERI KAYA NANGKA - 94

 TAPAI BENDAHARA - 64
 UDANG GALAH GORENG BERCILO - 30

 WAJIK - 128
 WAJIK UBI KAYU - 58

PANDUAN PENUKARAN SUKATAN

	METRIK	IMPERIAL
Sukatan Kering	28 g	1 oz
	1 kg	2.2 lb
Sukatan Cecair	30 ml	1 fl oz
	250 ml	8 fl oz atau 1 cawan
Ukuran	2.5 cm	1 inci
Sukatan Cecair dan Isipadu	5 ml	1 sudu teh
	15 ml	1 sudu makan
	1 liter	4 ¹ / ₄ cawan

UKURAN PERSAMAAN

3 sudu teh	=	1 sudu makan
4 sudu makan	=	1 ¹ / ₄ cawan
16 sudu makan	=	1 cawan
1 kati	=	600 g