

## **NONA Ketupat Sotong Kelantan**



### **Bahan-bahan istimewa NONA**

Lemang Perisa Asli NONA

#### **Bahan- bahan:**

2 ekor sotong (saiz besar)  
Daun pandan  
Gula Melaka  
Bunga cengkoh  
Santan  
Garam

#### **Cara-cara memasak:**

1. Sediakan Lemang Perisa Asli NONA dan asingkan beras Lemang Perisa Asli NONA ke dalam manguk besar untuk dibilas dan tos bersih.
2. Kemudian, masukkan santan dan pek krimer santan yang telah disediakan di dalam bungkus Lemang Perisa Asli NONA untuk rasa yang lebih berlemak.
3. Tambah sedikit air mengikut kesesuaian serta sedikit garam lalu biarkan beras lemang terendam selama 10 hingga 20 minit.
4. Setelah itu, sumbat Lemang Perisa Asli NONA kedalam sotong yang telah dicuci bersih lalu tutup hujung sotong menggunakan lidi supaya ianya tidak tumpah.
5. Susun daun pandan yang telah dipotong sederhana besar di dalam periuk sebelum memasukkan sotong sumbat tadi.
6. Masukkan gula melaka untuk rasa manis dan letak bunga cengkoh untuk menghilangkan bau hanyir sotong tersebut.
7. Seterusnya curahkan lebihan air santan yang digunakan untuk perapan Lemang tadi ke dalam periuk yang sama.
8. Buka api dan tunggu sehingga kuah sedikit likat lalu taburkan gula secukup rasa.
9. Biarkan seketika sehingga kuah mulai kering dan tutup api.
10. Rehatkan Ketupat Sotong NONA di dalam periuk sebelum dihidangkan.

## **NONA Mee Goreng Seafood**



### **Bahan-bahan istimewa NONA**

Sos Berperisa Tiram Makanan Laut NONA  
Kicap Lemak Manis NONA

#### **Bahan- bahan:**

1 pek Mee kuning  
Minyak  
1 Bawang merah (dikisar)  
5 ulas fBawang putih (dikisar)  
Cili kisar  
Kiub Perasa  
2 Cili Padi

#### **Cara-cara memasak:**

1. Panaskan minyak kemudian tumis bawang merah, bawang putih dan cili kisar sehingga naik bau. Untuk rasa sedikit pedas, Lala tambah cili padi.
2. Sekiranya anda inginkan mee goreng tersebut basah, boleh tambahkan sedikit air. Kemudian, masukkan kiub perasa dan tumis sehingga pecah minyak.
3. Masukkan Sos Berperisa Tiram Makanan Laut dan Kicap Lemak Manis NONA untuk rasa berlemak dalam hidangan tersebut.
4. Kacau seketika lalu masukkan udang dan biarkan ia masak sedikit.
5. Masukkan mee kuning, taugeh dan sawi lalu kacau rata bersama bahan-bahan lain.