



ANTARA menu yang dibuat berasaskan bunga telang.



## Pewarna semula jadi penghias juadah kegemaran ramai

**DIJADIKAN** pewarna dan penghias makanan, bunga berwarna biru ini cukup sinonim dalam masakan lebih-lebih lagi bagi makanan kegemaran ramai dari negeri Pantai Timur iaitu nasi kerabu.

Berkongsi lanjut mengenainya, Timbalan Pengerusi Taman Herba, Projek Perumahan Rakyat (PPR) Raya Permai, **Nor Khairunnisa Mohamad Tahir**, 40, berkata pelbagai produk makanan dan minuman berasaskan bunga telang boleh dihasilkan selain nasi kerabu.

“Antaranya kuih seri muka telang, pulut sekaya, roti jala, nasi minyak bunga telang, kek, puding dan agar-agar. Bagi minuman pula, ia amat mudah dihasilkan di mana bunga yang sudah dikeringkan direndam terlebih dahulu sehingga air tersebut bertukar warna.

“Syaratnya, untuk apa jua jenis masakan

makanan atau minuman, bunga telang perlu direndam dengan menggunakan air panas, jika tidak ia akan mengambil masa yang lama untuk mengeluarkan warna,” katanya masakan berasaskan bunga telang turut dijual di Taman Herba PPR Raya Permai.

Tambahnya air lemon herba bunga telang merupakan antara minuman popular dalam kalangan orang ramai.

“Ia sentiasa mendapat sambutan tatkala kami mengikuti program-program anjuran Dewan Bandaraya Kuala Lumpur (DBKL) atau komuniti setempat,” ujarnya berharap bunga telang akan menjadi fenomena baharu dalam kalangan masyarakat.

Sementara itu, cef masakan melayu di Hotel Pulse Grande, Hasnaerdawaty Md Hanapi pernah menyetengahkan masakan bunga telang di khalayak ramai termasuklah

dijadikan menu utama dan istimewa tatkala dihidangkan kepada golongan atasan.

Antara menu berasaskan bunga telang yang pernah dibuat olehnya adalah nasi minyak bunga telang, roti jala bunga telang, puding kastard bunga telang dan air minuman.

“Ia bukan sahaja mencantikkan warna dalam masakan malah mengandungi pelbagai jenis khasiat. *Insyallah* jika berkesempatan untuk menyetengahkan lagi produk bunga telang ini, saya berharap agar transformasi ini memberi manfaat kepada mereka yang gemar memasak,” jelasnya. **WK**



BENIH bunga telang akan bercambah selepas tujuh hingga 14 hari.



### RESIPI ROTI JALA BUNGA TELANG

#### BAHAN-BAHAN

- 3 cawan tepung gandum
- 3 cawan air (termasuk air bunga telang)
- 1 biji telur
- 2 sudu besar minyak masak
- Garam
- Bunga telang (secukupnya)

#### CARA PENYEDIAAN

1. Rendam bunga telang dengan menggunakan air panas.
2. Setelah air bertukar menjadi warna kebiruan, tapis dan ambil air.
3. Bancuh semua bahan (tepung gandum, telur, garam) bersama air bunga telang.
4. Kacau dengan menggunakan *whisk* sahaja. Kemudian tapis dan masukkan ke dalam bekas untuk memulakan proses menjala roti.
5. Roti jala sedia untuk dihidang bersama kuah kari ayam atau susu untuk rasa lebih sedap.