

Kuih 'tiga beradik' muncul tiap kali Ramadan tiba

Oleh **Mohd Rafi Mamat** - April 18, 2022 @ 1:30pm

bhnews@bh.com.my



Siti Hasimah Sheikh Nordin dan suami, Amir Yaakob menghasilkan kuih 'tiga beradik' setiap kali Ramadan. - Foto NSTP/Mohd Rafi Mamat

KUANTAN: Kuih 'tiga beradik' pastinya akan muncul setiap kali Ramadan apabila menjadi antara juadah istimewa berbuka puasa di beberapa daerah di Pahang.

Kuih tradisional yang dianggap unik namanya itu terdiri daripada tiga jenis kuih berbeza, iaitu badak kubang, dodol kukus dan pepena atau turut dikenali sebagai pena.

Bagi pengusaha kuih berkenaan, Siti Hasimah Sheikh Nordin, 47, berkata kuih 'tiga beradik' hanya muncul setiap kali Ramadan kerana amat sukar ditemui pada bulan lain.

Katanya, proses membuat tiga jenis kuih itu tidak terlalu sukar, hanya memerlukan kesabaran untuk menguli, selain perlu memastikan santan benar-benar segar supaya kuih berlemak dan menarik.

"Sambutan kuih 'tiga beradik' amat menggalakkan sepanjang Ramadan kali ini, peminat kebanyakan terdiri daripada orang dewasa dan warga emas.

"Rasa berlemak dan sedikit manis menjadi kelebihan yang dapat membangkitkan selera berbuka puasa," katanya yang berasal dari Kampung Telok Melati, Chenor, Maran.

Beliau berkata, kuih 'tiga beradik' yang dihasilkan hampir 100 peratus resipi tradisional berasal dari Kampung Chenor, cuma campuran gula dikurangkan bagi menjaga kesihatan pengguna.

Siti Hasimah berkata, Ramadan kali ini dia menjual kuih 'tiga beradik' secara tempahan, cara berkenaan lebih mudah berbanding menjual di bazar Ramadan sebelum ini.

Katanya, dia dan suaminya, Amir Yaakob, 59, menyediakan antara 200 hingga 300 bekas kuih 'tiga beradik' dengan setiap satu berharga RM3.

"Saya bangga dapat meneruskan tradisi menjual kuih yang hampir pupus," katanya yang turut menerima tempahan, selain menjual kuih 'tiga beradik' di pasar malam Taman Sri Inderapura setiap Khamis.