

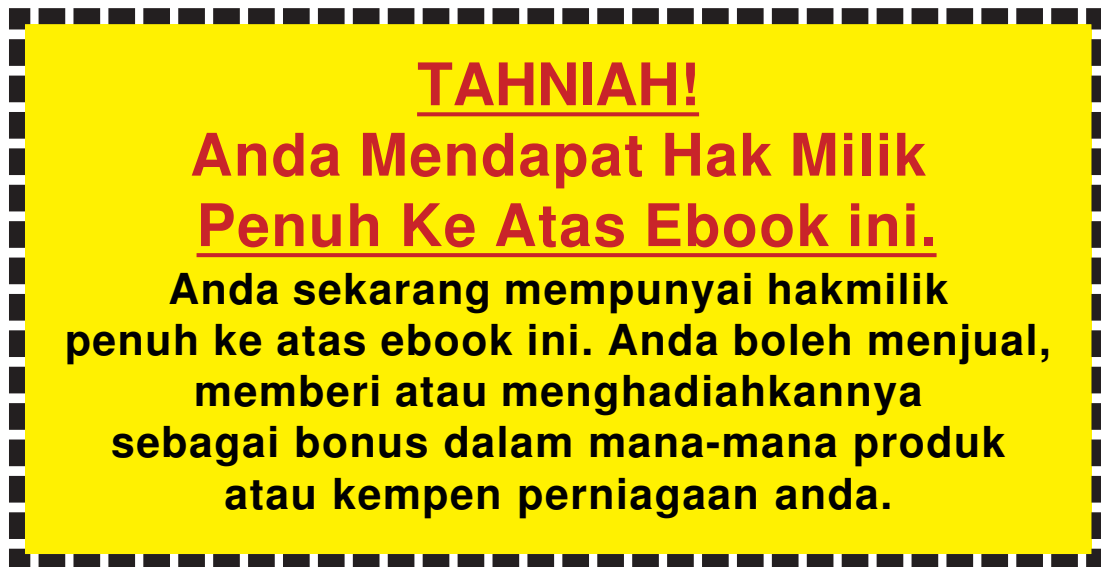


**RAHSIA
11 RESEPI
BISKUT**

TERBONGKAR!

Bonus 3 resepi pai!

Disusun Oleh;
Izwan Mohd Salleh @ IMOS



PENGUMUMAN PENTING

Maklumat yang dipaparkan dalam ebook ini adalah hasil kajian & himpunan penulis & pengalaman pemilik resepi. Idea dan resepi masakan yang dipaparkan dalam ebook ini adalah hanya sebagai rujukan dan panduan kepada sesiapa yang berminat dalam bidang masakan. Panduan ini tidak menjamin sebarang kepandaian memasak tanpa hasil usaha yang gigih. Penulis tidak menjamin sebarang kepandaian memasak dan kesedapan masakan jika idea dalam panduan ini tidak diusahakan atau tidak dipraktikkan dengan sepenuh hati tanpa putus asa.

Penyerahan Lesen & Hak Menjual Semula (Master Resell Rights)

- Anda mendapat hak penuh & lesen ke atas produk ini.
- Anda boleh menjual semula dan memberi hak/lesen kepada pembeli.
- Anda boleh memberi produk ini sebagai bonus tambahan kepada produk lain yang dijual.
- Anda boleh memberi produk ini sebagai hadiah percuma
- Anda mempunyai hak penuh untuk melakukan pengedaran produk ini secara percuma atau berbayar.
- Anda boleh menjual semula produk ini di Ebay atau mana2 ruang lelongan
- Sebagai menghormati lesen & hakmilik yang telah diberikan, anda hendaklah mengekalkan semua isi kandungan ebook seperti asal dan tidak mengubah segala maklumat dalam ebook ini.

ASSALAMUALAIKUM & SALAM SEJAHTERA!

Terimakasih yang tidak terhingga saya ucapkan kepada anda kerana sudi memiliki ebook percuma ini.

Ebook 'Rahsia 11 Resepi Biskut' adalah hasil himpunan pelbagai resepi biskut yang saya pilih untuk dikongsi bersama mereka yang minat masakan biskut & cookies.

Saya juga mengucapkan ribuan terimakasih kepada pemilik asal resepi. Sebagai penghargaan kepada pemilik & penyumbang resepi, saya mengekalkan nama gelaran mereka pada tajuk resepi (jika ada).

Saya juga telah memasukkan resepi tambahan dalam ebook ini iaitu 3 Resepi Pai!

Saya berharap agar kandungan ebook ini dapat dimanfaatkan oleh anda dan disebarikan ilmunya untuk manfaat bersama.

Maklumat resepi dalam ebook ini diolah dengan gaya bahasa yang ringkas dan santai agar mudah untuk difahami.

Akhir sekali, saya memohon maaf kerana sebagai insan yang kerdil sudah tentu ebook ini mengandungi pelbagai kekurangan & kelemahan.

Diharap agar sudilah kiranya anda menghantar komen kepada saya di imosbiz@gmail.com untuk saya memperbaiki kandungan ebook ini.

Sekian, Terimakasih & Selamat Membaca & Memasak!

Salam Hormat,

Irwani Mohd Salleh

3G-1A, PUSAT DAERAH SEKSYEN 6,
JALAN 6/7, 40000 SHAH ALAM,
SELANGOR D.E.
019-6904405
SEPTEMBER 2008



**RAHSIA
BISKUT
TERBONGKAR**

**Rahsia
110 Resepi Biskut dibongkar
di lamanweb**

<http://rahsia110resepibiskut.tripod.com/>

**Jangan dok nganga!
Dapatkan segera!**



KEK BISKUT SEGERA UMI E

Resepi yang tidak perlu dibakar atau dikukus.
Pencuci mulut yang mudah disiapkan

Bahan-bahan (untuk 4 orang makan)

- * 1 Bungkus biskut manis (apa2 jenis biskut yang disukai)
- * 1 cawan susu segar
- * 1 sudu makan serbuk coklat (Milo pun boleh)
- * 125gm coklat masak
- * satu sudu teh margerin
- * manik2 untuk hiasan
- * fresh cream segera untuk hiasan (optional)

Cara-cara

1. Panaskan susu segera (tak perlu sampai mendidih)
2. Masukkan serbuk coklat dan bancuh sampai rata
- 3.



Celupkan biskut manis tadi

4.



Susun dalam pinggan (ikut suka cara menyusun)

5.



Panaskan coklat cair bersama margerin (Saya panaskan dlm microwave selama 1 min dan kacau sampai rata dan cair)

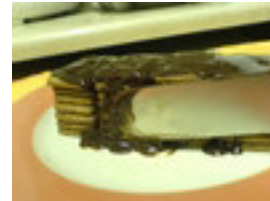


6.



Tuangkan coklat yang telah cair ke atas susunan biskut

7.



Ratakan sehingga menutupi semua biskut

8.



Taburkan dengan manik2

9.



Kemudian hiaskan dengan fresh cream (Jika suka)

10.



Potonglah kek biskut yang telah siap. Boleh dibuat sebagai pencuci mulut atau minuman petang.



MIX FRUIT CHEESE TART YANI

ubahsuai dari resipi mango cheese tart

Bahan-bahan (16 biji- mini size)

- * Almond crust
- * 1/2 cawan gula
- * 100g mentega(potong kecil-kecil)
- * 1 cawan tepung gandum
- * 2/3 cawan almond powder
- * Filling
- * 250g philadelphia cream cheese
- * 1 biji telur
- * 1/4 cawan gula
- * beberapa titik esen vanila
- * 60g mix dry fruit



Cara-cara

1. Panaskan oven ke 220 degree
2. Sapu butter pada seluruh acuan muffin



3. Sediakan crust. Masukkan gula dan tepung ke dalam food processor.Mix. Masukkan butter, mix again. Masukkan almond powder mix jadi macam serbuk roti.



4. Ambik 1/4 cawan dan letak ke tepi untuk ditabur kat atas. Selebihnya masukkan ke dalam acuan dan tekan dengan jari pada bawah dan tepi acuan bagi serata. Masa tekan kat acuan, jangan tekan kejang sangat.
5. Kemudian tabur crust yg disimpan tadi ke atas tart.
6. Sediakan filling. Masukkan semua bahan untuk filling kecuali dry fruit ke dalam food processor. Pukul rata sehingga smooth. Masukkan dry fruit dan kacang. Ceduk dengan sudu dan letakkan filling ke atas crust tadi.



7. Kemudian tabur crust yg disimpan tadi ke atas tart.
8. Bakar dalam api 220C selama 10 minit. Turunkan ke 170C dan bakar lagi selama 20 minit
9. Keluarkan dari oven. Sejukkan lebih kurang 20minit. Keluarkan dari acuan.



BISKUT FANCY ICE CREAM KAK ZUBAIDAH.

Rasanya memang ranggup dan sedap.

Bahan-bahan (50 - 60 ketul)

- * 130gm mentega
- * 60gm gula aising
- * 160gm tepung gandum
- * 20gm tepung jagung
- * 20gm tepung kentang
- * 10 gm tepung kastad
- * 1/4 sudu teh serbuk penaik
- * 20gm serbuk badam
- * Topping
- * coklat, yang telah dicarikan dengan sedikit minyak
- * butiran permata, sebagai hiasan

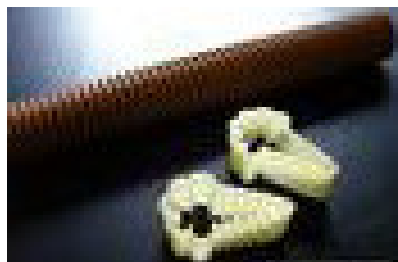


Cara-cara

1. Pukul mentega dan gula sehingga kembang. Kemudian campurkan tepung-tepung yang telah diayak bersama dengna serbuk penaik dan juga serbuk badam. Gaul rata sehingga menjadi doh.

2. Canai doh dan kemudian gelek dengan penggelek gerigi dan teram dengan acuan ais krim. Atur diatas loyang pembakar. Sapukan telur diatas biskut dan bakar pada suhu 180 darjah C sehingga ia masak.

3. Setelah itu celup hujung biskut dengan coklat dan tabur manik berwarna diatas coklat tersebut.



4. Ini pula adalah contoh penggelek gerigi yang juga selalu kita gunakan untuk buat tart gulung dan contoh acuan untuk buat Biskut Fancy Ice Cream.



D'CHEESY COOKIES DIANA

Bahan-bahan (80 biji)

- * 9 oz (255 gram) mentega, dilembutkan pada suhu bilik
- * 8 oz (227 gram) gula halus
- * 13 oz (368 gram) tepung gandum
- * 1 biji telur
- * 1 kotak (250 gram) keju cheddar, disagat halus
- * sedikit pewarna kuning
- * sedikit esen vanilla

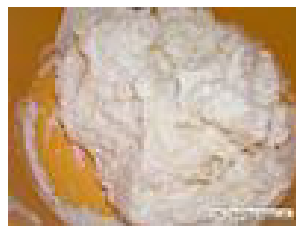


Cara-cara

1. Pukul mentega dan gula halus menggunakan hand whisk sehingga ia kembang.
2. Masukkan telur dan pukul lagi sehingga sehati.

Masukkan juga esen vanilla dan pewarna kuning.

3. Masukkan keju yang telah disagut halus. Gaul sehati.
4. Akhir sekali masukkan tepung dan gaul rata.



5. Adunan biskut ini memang lembik dan harus dipipakan menggunakan bentuk semperit sikat, daun ataupun bentuk lain menggunakan pesawah.
6. Bakar biskut menggunakan suhu 170°C sehingga biskut masak dan tukar kekuningan.
7. Nota: Keju hendaklah disagat menggunakan sagat yang halus, kalau tidak nanti susah nak bentukkan biskut. Adunan resipi ini memang lembik, JANGAN anda tambahkan tepung. Adunan tidak sesuai untuk dicanai dan diterap. Jarakkan biskut di atas loyang pembakar. Bila dibakar ia akan kembang sedikit.



BISKUT BEBOLA FLINESTONE ZALIANA

Biskut untuk raya ni.



Bahan-bahan (Anggaran 75-80 biji)

- * 350 gram tepung gandum
- * 120 gram tepung kastad
- * 225 gram mentega
- * 120 gram gula perang (yg halus) kalau kasar kisar dahulu.
- * 2 biji kuning telur
- * 1 sudu besar golden syrup
- * 1 sudu teh baking powder
- * 1/2 sudu teh soda bikarbonat.

* Kacang untuk inti;-

Boleh guna kacang tanah,hazel atau badam.Panngang kacang terlebih dahulu.

- * Coklat masakan
- * Coklat putih
- * Sedikit lemak sayur

Cara-cara

1. Ayak tepung gandum, tepung kastad, baking powder dan soda bikarbonat.Ketepikan.
2. Pukul gula perang dan mentega hingga kembang.
3. Masukkan kuning telur , golden syrup dan esen vanilla,kacau sedikit.
4. Masukkan campuran tepung dan uli hingga rata.Bentukkan menjadi bulat kecil-kecil.Isikan inti kacang ke dalamnya.Buat hingga habis.Letakkan ke atas baking paper.
5. Bakar dalam oven hingga masak.
6. Cairkan coklat masakan secara double boiler.
Masukkan sedikit lemak sayur.Kacau hingga ia cair, kemudian alihkan dari dapur.
7. Celup biskut ke dalam coklat cair tadi.Celup bahagian atasnya sahaja.
Bahagian tapak tak perlu celup. Biarkan ia sejuk pada suhu bilik.
8. Cairkan pula coklat putih secara double boiler.Masukkan sedikit lemak sayur.Setelah cair,masukkan coklat putih ke dalam piping bag.Corakkan ke atas biskut.
9. Boleh juga gantikan coklat putih dengan manik atau decorative sugar,tapi pastikan tabur semasa coklat masakan masih cair.
10. Biskut ini boleh juga jika tak letak dalam mangkuk kertas.Saya letak supaya ia nampak seperti 'ada rumah' :D. Dan saya masukkan dalam mangkuk ni hanya selepas biskut sudah sejuk. Simpan dalam bekas kedap udara.



BISKUT CHENTA DALAM HATI AEEDA78

Lagi hidangan diambil daripada marthasteward.com dan di ekjaz mengikut citarasa sendiri. hasilnya, not bad! Hehe..

Bahan-bahan (20 biji - ikut saiz acuan masing2)

- * 170 gm tepung serbaguna (diayak)
- * 30 gm serbuk koko (diayak)
- * 1 sudu teh baking powder (diayak)
- * 50 gm butter
- * 3/4 sudu teh esen vanilla
- * 90 gm gula halus
- * 1/2 biji telur saiz besar (Gred A)
- * aiskrim vanilla secukupnya



Cara-cara

1. pukul mentega bersama gula, diikuti esen vanilla.
2. masukkan telur dan pukul lagi sehingga benar2 sebati.
3. masukkan tepung sedikit demi sedikit, kaup balikkan agar sebati.

Lepas tu, ambil doh dan balut dengan clingfilm. Letak dalam peti sejuk dan biarkan sejam.

4. dah tu, canaikan doh senipis yg mungkin (dalam 1/8 inci) dan terapkan la dgn acuan bentuk chenta.. cucuk2 dgn garfu diatasnya spy nampak lebih menarik

5. bakar dalam oven selama lebih kurang 12-15 min dgn suhu 350F.

Kalo dah masak, kuarkan dari oven dan biarkan sejuk seketika

6. letak aiskrim atas biskut dan lapiskan dgn satu lagi biskut diatasnya.

Biskut boleh disimpan dlm freezer selama 3-4 hari kalo anda nak buat byk.



CORN FLAKES CURRANT COOKIES KIMIN

Resipi dari Nestle... Crunchy & Chewy... =)

Bahan-bahan (70-75 keping)

- * 150g tepung gandum
- * 1 sudu kecil serbuk penaik
- * 100g cornflakes (dikisar kasar)
- * 1 cawan buah currant / kismis
- * ½ cawan badam (dicincang)
- * 150g mentega / marjerin
- * 100g gula kaster
- * 1 sudu kecil esen vanila
- * 1 biji telur ayam



Cara-cara

1. Ayak tepung gandum dan serbuk penaik bersama. Masukkan cornflakes, kismis dan badam; gaul sebati dan ketepikan.
2. Krimkan mentega, gula kaster dan esen vanila hingga kembang. Masukkan telur dan pukul hingga sebati.
3. Kaup balikkan campuran tepung dan gaul sebati hingga menjadi doh yang lembut.
4. Bentukkan doh mengikut bentuk kesukaan. Susun doh di atas dulang pembakar yang telah disediakan sedikit mentega / marjerin, jarakkan sedikit untuk biskut mengembang.
5. Bakar dalam ketuhar bersuhu 180°C selama 15-20 minit atau hingga kuning keemasan. Keluarkan dari ketuhar dan biar selama 20 minit sebelum disimpan dalam bekas kedap udara.

CHOC CHIP COOKIES KAK FIDA

Resipi simpanan sendiri. Mudah di buat, setakat menggaul dgn senduk saja. Menghasilkan cookies yg rangup. Tiap Hari Raya mesti buat, anak2 dan famili suka. Juga mengambil tempahan bila ada permintaan.



Bahan-bahan (lebih kurang 100 kpg)

- * 190 g mentega- lembut
- * 45 g gula perang
- * 80 g gula kastor/icing
- * 220 g tepung gandum
- * 1/2 sk rata baking soda
- * 1 sk serbuk koko (lebihkan jika suka utk mendapatkan cookie yang dark choc)
- * 1/2 sk esen vanilla
- * 170 g choc chip
- * 170 g badam cincang kasar- di panggang
- * 1 biji telur -yg sedang

Cara-cara

1. Tepung, baking soda, koko di ayak bersama.
2. Mentega, gula icing, gula perang di gaul rata.
3. Masukkan telur dan esen dan digaul lagi hingga sehati.
4. Masukkan pula campuran tepung, gaul diikuti dgn choc chip dan badam cincang dan di gaul hingga rata dan sehati.
5. Susun doh sesudu2 di atas loyang pembakar dan bakar hingga garing mengikut suhu kepanasan oven masing2.

BISKUT MAMA CARRIES LILYDVALLEY

Biskut yg menjadi kegemaran ramai.

Bahan-bahan (60-75 biji)

- * 300gm mentega/marjerin
- * 375gm tepung gandum
- * 130gm tepung jagung
- * 100gm gula icing
- * 1/2 sudu teh esen vanila
- * Utk hiasan
- * -1 biji putih telur
- * -100gm gula icing
- * -1 sudu besar tepung jagung



Cara-cara

1. Ayak tepung gandum & tepung jagung-ketepikan.
2. Pukul mentega/marjerin dan gula icing hingga kembang.
3. Masukkan esen vanila.
4. Masukkan tepung sedikit demi sedikit dan uli hingga menjadi doh lembut.
5. Canai doh dan terap dengan acuan berbentuk "heart".
6. Sapukan HIASAN (sila lihat "HIASAN" di bawah) keatas biskut yg telah diterap.

Utk melorek, gunakan penyunkil gigi.

7. Bakar pada suhu 150C selama 20-30 min, atau sehingga masak.

Gunakan api bawah supaya hiasan tidak berwarna perang.

8. ***utk HIASAN***

9. Pukul putih telur hingga gebu.
10. Masukkan gula & tepung. kacau sebati.
11. Ambil 1 sudu besar adunan dan titikkan dgn pewarna atau emulco kegemaran anda.
12. Sapukan putih telur keatas biskut
13. Lorek kan dgn adunan yg telah dicampur dgn pewarna/emulco.



BISKUT BADAM LILYDVALLEY

variasa biskut badam

Bahan-bahan (50-60 biji)

- * 140gm mentega/marjerin/shortening
- * 65gm gula icing/gula castor
- * 1 1/2 sudu teh baking powder
- * 1/2 sudu teh baking soda
- * 25gm tepung jagung
- * 1 biji telur
- * 200gm tepung gandum
- * 50gm serbuk badam.
- * **Utk Hiasan
- * -125gm choc masak
- * -15gm cocoa butter/mentega
- * -sugar deco



Cara-cara

1. Ayak tepung gandum, tepung jagung, baking powder & baking soda. Ketepikan.
2. Pukul mentega dan gula hingga kembang.
3. Masukkan telur dan kacau.
4. masukkan tepung sedikit demi sedikit dan juga serbuk badam. Uli hingga menjadi doh yg lembut.
5. Bentuk/terap mengikut citarasa masing. bakar pada suhu 150C hingga biskut kekuningan.
6. Untuk Hiasan-
Cairkan choc masak yg telah dicampurkan sedikit cocoa butter/mentega.
7. -Celupkan biskut yg telah sejuk dan tabur dgn sugar deco.

BISKUT DAHLIA PERMATA

biskut wajib tiap kali raya :)



Bahan-bahan (70 - 80 biji)

- * 320gram mentega
- * 250gram tepung gandum
- * 150gram tepung kastard
- * 100gram tepung jagung
- * 100gram gula aising - boleh tambah kalau suka manis
- * 2 biji kuning telur
- * 1/3 sudu teh esen vanilla

* BAHAN2 HIASAN:

- * gula aising
- * mentega
- * strawberry emulco (perasa & pewarna)

Cara-cara

1. Mentega & gula aising dipukul sehingga gebu
2. Masukkan esen vanilla & kuning telur. Kacau adunan sehingga sebati
3. Masukkan pula tepung gandum, tepung jagung & tepung kastard (diayak terlebih dahulu) sedikit demi sedikit . Uli doh sehingga lembut & sebati.
4. Ambil sedikit doh & masukkan ke dalam acuan bunga dahlia. Tekan ke dalam cawan kertas.
5. Kemudian, bakar selama 20 minit pada suhu 150C
6. Apabila, biskut sudah masak, sejukkan dahulu sebelum dihias
7. Untuk hiasan, pukul gula aising & mentega sehingga gebu & masukkan emulco kegemaran anda.
Kacau sebati
8. Ambil sehelai kertas dan buat corong. Masukkan ising ke dalam corong tersebut dan hiaskan biskut anda
9. Akhir sekali, tabur manik warna warni diatas ising dengan menggunakan sudu kecil.
Biarkan ising sejuk dahulu sebelum biskut disimpan

SHEPHERD'S PIE SITI MISTIMA



Bahan-bahan (2 orang)

* #Bahan untuk Inti#

- * 250 gram Minced beef
- * 100 gram mushroom

(kalau ada budget lebih sedap guna fresh mushroom jenis portabello, kalau susah button mushroom yg dalam tin pun ok)

- * 1 biji bawang besar yg kaler kuning (Potong dadu)
- * 2 sudu besar Mushroom soup (cream) brand Campbell
- * Boleh juga masukkan sayur2an lain spt celery, carrot atau brocoli.

* #Topping#

- * Mashed potato (ikut resepi Yani) atau boleh juga pakai instant potato
- * Mozzarella Cheese

Cara-cara

1. Goreng bawang sampai agak layu.
 2. Masukkan cendawan (step ni kalau guna cendawan fresh) kalau tak skip ke step seterusnya.
 3. Masukkan minced beef, goreng agak2 nak kering..
 4. Masukkan krim mushroom, kalau daging tu liat tambah air sikit, masak sampai jadi pekat and agak kering.
 5. Masukkan cendawan dan sayuran2an lain.
 6. Perisakan. Tapi biasanya tak perlu letak garam sebab cream mushroom tu dah masin.
 7. Ketepikan..
 8. Letak inti dekat base loyang ke corningware ke atau bekas aluminium foil cam yg saya guna tu pun ok.
 9. Letak mashed potato , taburkan mozzarella cheese
 10. Bakar dlm oven atau microwave untuk keringkan kentang dan cair kan cheese.
- (Biasanya dlm 10-15 minit je)
11. Sedap dimakan panas2.

EGG CHEESE PIE PRINCESSHARYATI

Bahan-bahan (4-5 orang)

- * Bahan A
- * 1 tangkai leek
- * 1 tangkai daun bawang
- * 2 biji bawang merah kecil
- * olive oil
- * Bahan B
- * 2 biji telur
- * 2 sudu besar cream
- * 1 cawan susu segar
- * serbuk lada hitam
- * garam
- * *mozarella cheese



Cara-cara

1. Bahan A;

Panaskan sedikit olive oil, gorengkan bawang, leek dan daun bawang. Masukkan sedikit garam dan serbuk lada hitam. Goreng sehingga kekuningan angkat.

2. Bahan B ;

Masukkan semua bahan B dan kacau sehingga rata. Masukkan mozarella cheese ke dalam plain pie tadi, bahan A, kemudian masukkan bahan B dan masukkan mozarella cheese ke atasnya. Bakar sehingga masak kekuningan.

3. note; guna plain crunches pie

CHICKEN POT PIE MUTIARAZURA

Bahan-bahan (6)

- * 500 gm daging ayam bahagian dada – dipotong kiub/dadu
- * 1 cawan stok ayam (boleh guna kiub ayam hancurkan dalam air)
- * 1/2 sudu kecil garam
- * 1/4 sudu kecil serbuk lada hitam
- * 1 1/2 cawan susu segar
- * 3 sudu besar butter
- * 1 ulas bawang besar kuning - cincang
- * 1 cawan celery - cincang
- * 1/3 cawan tepung gandum serbaguna
- * 2 cawan mixed vegetables
(yang frozen tu, tapi defrost dulu)
- * 1 sudu besar parsley cincang
- * 1/2 sudu kecil herba thyme kering
- * Sekeping readymade shortcrust pastry untuk kulit pie (saiz Pyrex 9 inci) - ada jual di pasaraya
- * Sebiji telur - dipukul sedikit



Cara-cara

1. Campurkan daging ayam, stok ayam, garam dan lada hitam dalam periuk dan masak atas api sederhana. Kecilkan api bila mendidih. Tutup dan renih hingga ayam masak (dalam 10-20 minit). Keluarkan dari periuk, masuk dalam mangkuk besar. Masukkan susu ke dalam campuran ayam dan stok tadi.
2. Dalam periuk yang sama, cairkan butter, masukkan bawang dan celery. Goreng selama 3 minit. Bila bawang dah layu, masukkan tepung gandum, kacau. Kemudian masukkan campuran stok ayam dan susu tadi sedikit demi sedikit. Renihkan, kacau sekali sekala hingga pekat dan mendidih.
- 3.



Masukkan frozen veggies, parsley dan thyme, kacau. Bila dah naik bau, tutup api dan tuang ke dalam mangkuk pie Pyrex atau bekas tahan panas (loyang pun boleh).

4. Panaskan oven 200 darjah Celcius.
5. Canai shortcrust pastru atas permukaan yang ditabur sedikit tepung. Canai biar 1 inci lebih dari mangkuk pie. Tebuk lubang pada kulit pie guna garfu (cucuk je).
- 6.



Letak pastru atas mangkuk pie. Tekan tepi-tepi mengikut bentuk keliling mangkuk pie. Potong lebihan pastru. Kumpul lebihan pastru tu, canai balik dan potong bentuk ikut suka dan susun atas kulit pie.

Saya buat bentuk bunga coz itu je cookie cutter yang ada ;-)

7. Sapukan telur atas kulit pie. Bakar dalam oven selama 30 minit atau sehingga kulit pie dah golden colour dan inti dah bubbling (menggelegak). Keluarkan dari oven, sejukkan 10 minit, bolehlah dihidang.

KISAH BENAR 01

Jom pi shopping beli tudung! Apa? Tak nak?
Buang masa? Jem? Panas? Berhimpit-sempit? Berpeluh-melekit?
Beratur panjang? Abih petrol? Abih duit tol? Letih berjalan?
JANGAN RISAU!

BELI TUDUNG & AKSESORI ONLINE SAHAJA!

jom tengok kat <http://tudungonline.stop.to>

KISAH BENAR 02

Maaf bil letrik dah naik pulak dah!!!
Jom jimat letrik hingga 30%!!
dapatkan alat jimatletrik di laman web
<http://jimatelektrik.got.to>

KISAH BENAR 03

Di Malaysia skrg belambak produk jimat petrol.
Saya pula bulan April lalu (sblm minyak naik bln Mei)
dah beli & psg penjimat petrol kat kreta toyota lama saya!
Asalnya nak beli prdk penjimat berasaskan cecair sbb murah,
tapi pikir2 klu habis kna bli lagi!!! So saya beli fuelsaver magnet!
Bila dah pasang, Alhamdulillah dapatlah jimat sekitar 25%!
(boleh pasang juga kat tong gas & jimat gas masak)
Anda boleh lihat produk ni di <http://jimatminyak.way.to>

KISAH BENAR 04

Earn income for life with this home based,
legal & proven business & turn
your \$10usd into \$3125usd or more monthly!
visit <http://gdi10dollarbiz.tripod.com>

KISAH BENAR 05

Ceburi perniagaan digital dengan modal \$2.39usd sekali bayar sahaja! Potensi pendapatan lumayan dlm USD & pasaran terbuka seluruh dunia!
sila lihat info lanjut di <http://twodollarbiz.got.to>

KISAH BENAR 06

MASALAH KOMPUTER LAMA/BARU LEMBAB? JEM? HANG?

Dah jenuh scandisk/defrag PC anda? lembab jugak?
Tunggu! Tak perlu hantar PC ke kedai repair! Jimatkan duit anda!
Dapatkan software canggih & murah yang mampu membaiki PC anda dari dalam!
Anda boleh repair PC anda sendiri dengan software ini!
Download percuma 'trial version' di <http://registryeasy.stop.to>

KISAH BENAR 07

BERHENTI MEROKOK BOLEH BUAT DUIT???

Memang tak percaya mula-mula, tapi bila dah guna ubat ni terus stop merokok dalam 3-4 hari!
Terus benci merokok! lepas tu boleh buat duit pulak!
Semua orang pun boleh buat duit!
Jom kita tengok kat <http://desquera2u.stop.to>

KISAH BENAR 08

BELI CD QURAN 30JUZ & TEH HERBA MISAI KUCING RM50.00 & JANA SIDE INCOME 6 ANGKA!

Dapat percuma bonus 17 ebook maklumat bernilai tinggi dan jana side income 6 angka dengan menjadi reseller produk!
Dapatkan info lanjut di <http://surerich.way.to>

KISAH BENAR 09

PROBLEMS? SOLVE YOUR 100 DAILY PROBLEMS!

Are you stranded with lots of stressful problems?
Would you like to solve 100 of your daily problem?
Get the amazing 100 problem solver at
<http://howto100.tripod.com/>