



MI TELUR

URAI®

5 resep musim hujan



CIPTARASA
MI KUAH AYAM BAWANG



CIPTARASA MI MILU SIRAM



MI KOCOK BANDUNG



MI KUAH TELUR SAWI



MI SOTO BOGOR





CIPTARASA MI KUAH AYAM BAWANG

Bahan-bahan:

- Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
- Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang 1 bungkus
- Air 800 – 1000 ml
- Telur ayam 2 butir, kocok lepas
- Sawi hijau 5 lembar, potong-potong
- Bakso Ayam, irisan
- Minyak goreng 2 sdm

Cara memasak:

1. Panaskan minyak, masukkan telur. Buat orak-arik.
2. Tuang air, didihkan. Masukkan **Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang**, tambahkan sawi.
3. Masukkan **Mi Urai**, aduk rata. Angkat dan sajikan.



CIPTARASA MI MILU SIRAM

Bahan-bahan:

- Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
- Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang 1 bungkus
- Air 1 liter
- Jagung manis pipil 200 gram
- Kelapa muda parut 2 sdm
- Udang kupas 150 gram
- Belimbing sayur 6 buah, potong-potong
- Daun kemangi 3 batang
- Tomat 1 buah, potong-potong sedang
- Daun bawang 3 batang

Bahan Penyajian

- Jeruk nipis 1 buah
- Sambal secukupnya

Cara memasak :

1. Didihkan air, masukkan jagung manis. Rebus hingga lunak.
2. Masukkan Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang, masukkan semua bahan kecuali mi. Rebus hingga matang.
3. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan jeruk nipis dan sambal.



MI KOCOK BANDUNG

Bahan-bahan:

- **Mi Burung Dara Pipih** 2 bungkus, rebus hingga lunak
- Kikil sapi 300 gram potong-potong dan rebus hingga lunak
- Air kaldu sapi 1 liter
- Taoge 150 gram, cuci bersih dan blansir
- Gula & garam secukupnya
- Tongcai 1 sdm
- Daun bawang 2 batang, potong-potong
- Minyak goreng 2 sdm

Bumbu halus:

- Bawang putih 8 siung
- Bawang merah 3 butir
- Kemiri 2 butir
- Merica $\frac{1}{2}$ sdt

Bahan Pendamping :

- Bawang putih 8 siung
- Bawang merah 3 butir
- Kemiri 2 butir
- Merica $\frac{1}{2}$ sdt

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan kikil dan masak hingga berubah warna.
2. Tuang air kaldu, masak hingga air mendidih. Bumbui dengan gula dan garam.
3. Masak hingga air menyusut menjadi 800 ml.
4. Tata **Mi Burung Dara Pipih** dalam mangkuk saji, tuang kuah kikil di atasnya.
5. Taburi dengan tongcai dan daun bawang. Sajikan dengan bahan pendamping.



MI KUAH TELUR SAWI

Bahan-bahan:

- 1 bungkus **Mi Burung Dara**
- 500 ml air
- 2 butir telur, kocok lepas
- 8 lembar sawi putih, potong-potong
- 5 buah tomat matang, iris
- 800 ml air
- 2 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu:

- 6 siung bawang putih, haluskan
- 1/2 sdt merica bubuk
- 1 1/2 sdt garam
- 1 sdt gula pasir
- 3 sdm minyak wijen

Cara memasak :

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan **Mi Burung Dara**, masak selama 2 menit hingga mi setengah matang. Angkat dan tiriskan. Tambahkan minyak goreng, aduk rata dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga harum. angkat dan tiriskan.
3. Masukkan telur kocok dalam sisa minyak tumisan, buat orak-arik hingga matang. Tambahkan minyak wijen, aduk rata.
4. Masukkan air, bawang tumis, merica, garam dan gula, didihkan.
5. Masukkan mi dan sawi putih, didihkan sebentar.
6. Tambahkan tomat, masak hingga tomat layu. Angkat.
7. Sajikan hangat dengan taburan bawang merah goreng dan seledri cincang.



MI SOTO BOGOR

Bahan-bahan:

- Mi Burung Dara Pipih 2 bungkus, rebus hingga lunak
- Daging sandung lamur (Brisket) 150 gram, potong-potong dan rebus hingga lunak
- Kikil sapi 150 gram, potong-potong dan rebus hingga lunak
- Babat 150 gram, potong-potong dan rebus hingga lunak
- Air kaldu daging 1 liter
- Daun salam 1 lembar
- Serai 1 batang, memarkan
- Daun jeruk 1 lembar, remas-remas
- Garam & gula secukupnya
- Minyak goreng 2 sdm
- Bawang merah goreng
- Kol
- Jeruk limau
- Tomat
- Cuka
- Kecap manis
- Sambal cabai rawit

Bumbu Halus:

- Bawang merah 7 butir
- Bawang putih 4 siung
- Kemiri 3 butir
- Jahe 1 cm
- Kunyit 1 cm
- Ebi sangrai 1 sdt
- Merica $\frac{1}{2}$ sdt

Bahan penyajian:

- Daun bawang
- Risolbihun sayur
- Emping
- Bawang merah goreng
- Kol
- Jeruk limau
- Tomat
- Cuka
- Kecap manis
- Sambal cabai rawit

Cara memasak:

1. Tumis bumbu halus, daun jeruk, salam dan serai hingga harum.
2. Masukkan daging, kikil dan babat. Masak hingga berubah warna. Tuang air kaldu, bumbui dengan gula dan garam. Masak hingga kuah tertinggal 800 ml.
3. Tata Mi Burung Dara Pipih dalam mangkuk saji, tuang soto daging di atasnya. Sajikan dengan bahan pendamping lainnya.