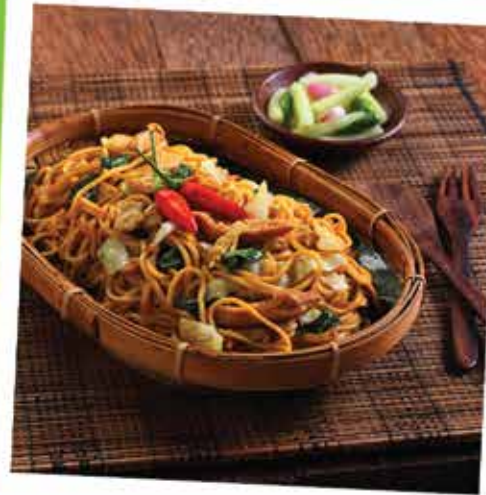


MI KANGKUNG BELACAN



MI TELUR
URAI



MI TEK-TEK



**MI TELUR
ORAK-ARIK SAYURAN**

**3 reseep sahur
anti ribet!**



miburungdara.com



MI KANGKUNG BELACAN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Belacan/ terasi 2 sdt, haluskan
Cabai merah keriting 4 buah, haluskan
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Bawang putih 4 siung, iris tipis
Udang ukuran besar 6 buah, kupas dan sisihkan ekornya
Bakso ikan 6 buah, belah jadi 2 bagian
Kecap manis 1.5 sdm
Air 350 ml
Gula dan garam secukupnya
Kangkung 1 ikat, siangi
Tomat 1 buah, potong 8 bagian
Minyak goreng 3 sdm

CARA MEMASAK

1. Campur belacan dan cabai giling, aduk rata dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, goreng telur sambil dikocok lepas. Masak hingga matang, angkat dan sisihkan.
3. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan campuran cabai belacan. Aduk rata.
4. Masukkan udang dan bakso ikan.
5. Tambahkan kecap manis dan air, didihkan. Bumbui dengan gula dan garam.
6. Masukkan kangkung, tomat dan telur. Aduk rata.
7. Tambahkan Mi Urai, ratakan. Angkat dan sajikan.



MI TEK TEK

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Daging ayam goreng suwir 100 gram
Sawi hijau 3 lembar, siangi-potong-potong
Kol 3 lembar, iris tipis
Air kaldu 50 ml
Kecap manis 1-2 sdm
Gula dan garam secukupnya
Minyak goreng secukupnya
Bumbu Halus:
Bawang merah 4 butir
Bawang putih 2 siung
Merica ½ sdt
Kemiri 2 butir, sangrai
Bahan Penyajian:
Bawang goreng
Acar

CARA MEMASAK

1. Kocok telur dengan sedikit garam.
Goreng sambil sesekali diaduk hingga matang.
Angkat dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum.
Masukkan ayam dan air kaldu, aduk-aduk.
3. Bumbu dengan kecap, gula dan garam.
4. Masukkan sayuran, telur orak-arik dan mi,
masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan
dengan taburan bawang goreng dan acar.



MI TELUR ORAK-ARIK SAYURAN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang merah 3 butir, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Air 100 ml
Wortel 1 buah, potong korek api
Sawi hijau 4 lembar, potong 4 cm
Merica bubuk ½ sdt
Gula pasir 1/4 sdt
Garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

CARA MASAK

1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, tepikan.
2. Tuang telur, buat orak-arik.
3. Tuang air, masukkan wortel. Bumbui dengan merica, gula dan garam.
4. Masukkan Mi Urai dan sawi, masak sambil diaduk hingga matang. Angkat dan sajikan.



MI TELUR
URAI

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow sosial media kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com