



MI CENDOL PISANG



MI TELUR
URAI.



LUMPUR MI KISMIS



ES MI PISANG HIJAU

**3 menu takjil
buka puasa!**





ES MI PISANG HIJAU

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus
Pasta pandan secukupnya
Pisang kepok/ raja kuning 6 buah
Sirup coco pandan secukupnya
Es batu serut secukupnya

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Urai Original beserta pasta pandan hingga lunak. Angkat dan tiriskan.
2. Atur mi di atas selembar aluminium foil, letakkan pisang di salah satu ujungnya. Bungkus pisang dengan mi, dan gulungkan di atas aluminium foil.
3. Tusuk-tusuk aluminium foil, kukus selama 15 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Potong-potong dan sajikan dengan es serut dan sirup coco pandan.



MI CENDOL PISANG

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus
Pasta pandan 2 sdm
Air 1 liter
Daun pandan 1 lembar, sobek-sobek
Isi :
Santan rebus/matang 200 ml
Gula merah 100 gram, sisir halus
Gula pasir 50 gram
Daun pandan 1 lembar
Garam ¼ sdt
Air 300 ml

PELENGKAP

Es batu 2 scoop
Pisang tanduk 2 buah, kupas & potong-potong
Susu kental manis putih 100 ml
Nangka 2 buah, potong kotak
Garnish :
Daun pandan & buah ceri merah

CARA MEMASAK

1. Didihkan air, pasta pandan dan daun pandan. Masukkan Mi Burung Dara. Masak hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Rebus gula merah, gula pasir, garam, daun pandan dan air hingga gula larut dan agak mengental. Angkat dan dinginkan.
3. Siapkan gelas hidang, tuang sirup gula merah, masukan es batu, tuang santan. Tambahkan mi, masukan pisang, susu kental manis dan potongan nangka. Tambahkan garnish. Sajikan.



LUMPUR MI KISMIS

BAHAN-BAHAN

Kuning telur 4 butir
Putih telur 2 butir
Gula pasir 125 gram
Vanili bubuk ¼ sdt
Tepung terigu 100 gram
Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Santan 150 ml
Susu cair 150 ml
Margarin 75 gram, lelehkan
Kismis secukupnya

CARA MASAK

1. Kocok semua telur bersama gula pasir dan vanili hingga gula larut.
2. Masukkan terigu perlahan sambil diaduk hingga rata.
3. Tuang susu dan santan, aduk rata. Masukkan Mi Urai perlahan sambil diaduk hingga rata.
4. Masukkan margarin cair, aduk rata.
5. Panaskan cetakan kue, oles dengan sedikit margarin. Tuang adonan hingga penuh.
6. Tutup dan masak hingga setengah matang, tancapkan kismis di tengah adonan. Tutup kembali, dan masak 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