



MI UDANG TELUR ASIN



MI TELUR
URAI.



MI DADAR GULUNG



**CREAMY CHEESY
TOMATO PASTA**

**3 reseep spesial
& praktis!**



miburungdara.com



CREAMY CHEESY TOMATO PASTA

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Mentega 3 sdm
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay ½ buah, potong dadu
Sosis sapi 3 buah, potong balok
Pasta tomat 2 sdm
Saus tomat 100 ml
Keju cheddar 100 gram, parut
Susu cair 550 ml
Keju leleh 50 gram, parut
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya

CARA MEMASAK

1. Lelehkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombay dan sosis, tumis hingga layu.
3. Tambahkan pasta dan saus tomat, aduk rata.
4. Masukkan keju cheddar, aduk sambil dituang susu cair perlahan hingga rata.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Masukkan keju leleh, gula dan garam. Masak hingga keju leleh.
6. Angkat dan sajikan.



MI DADAR GULUNG

BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang merah 4 butir, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Sosis sapi 2 buah, potong dadu
Saus tiram 2 sdm
Saus tomat 1 sdm
Kecap asin 1 sdt
Kecap manis 2 sdm
Air 50 ml
Kaldu bubuk ¼ sdt
Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm
Telur ayam 3 butir, kocok lepas

CARA MEMASAK

1. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga kuning keemasan.
2. Masukkan sosis, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, saus tomat, kecap asin, kecap manis dan air. Ratakan.
4. Bumbui dengan kaldu bubuk, merica, gula dan garam.
5. Masukkan Mi Urai, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
6. Panaskan pan dadar anti lengket, tuang sedikit minyak goreng. Ratakan. masukkan telur. Masak hingga setengah matang.
7. Letakkan Mi di satu sisi telur dadar.
8. Gulung telur hingga menyelimuti semua bagian mi.
9. Angkat dan sajikan.



MI UDANG TELUR ASIN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Udang ukuran besar 6 ekor, kupas dan sisakan ekornya
Jeruk nipis ½ buah
Mentega 4 sdm
Bawang putih 4 siung, cincang
Kuning telur asin 2 butir, haluskan
Daun kare 10 lembar
Gula dan garam secukupnya

CARA MASAK

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis dan garam, sisihkan.
2. Panaskan mentega, masak udang hingga kuning kecoklatan. Angkat dan sisihkan.
3. Masukkan bawang putih cincang, masak hingga harum.
4. Masukkan kuning telur asin dan daun kare, bumbu dengan gula dan garam. Masak hingga kuning telur berbusa.
5. Masukkan Mi Urai, aduk hingga rata. Angkat.
6. Sajikan dengan udang.



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