



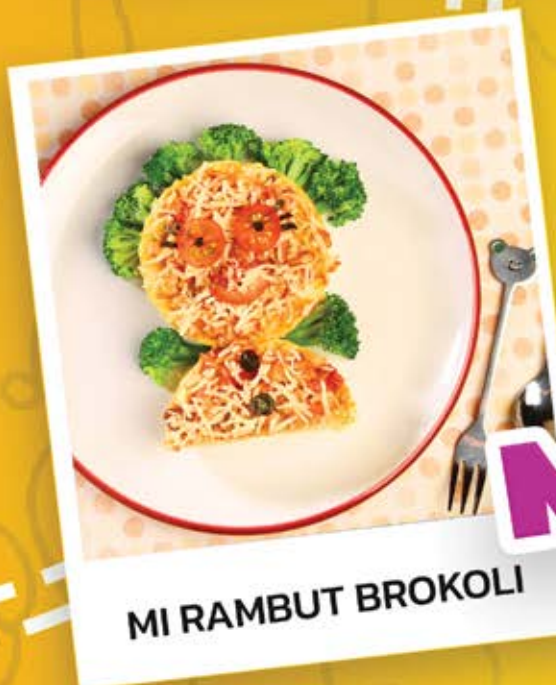
MI TELUR  
**URAI**



**MI KANTONG AJAIB**



**MI-NI PIZZA**



**MI RAMBUT BROKOLI**

# 3 RESEP MENU ANAK!



[www.miburungdara.com](http://www.miburungdara.com)



# MI KANTONG AJAIB

## BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Butter/ mentega 3 sdm  
Bawang putih 2 siung, cincang  
Bawang bombay ½ buah, cincang kasar  
Daging asap/smoked beef 4 lembar, potong dadu  
Wortel 1 buah, potong dadu  
Tepung terigu 2 sdm  
Susu cair 400 ml  
Merica bubuk ¼ sdt  
Gula pasir 1 sdt  
Garam secukupnya  
Roti tawar 10 lembar  
Minyak goreng 750 ml  
Larutan terigu 2 sdm, untuk perekat

## CARA MEMASAK

1. Lelehkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombay, daging asap dan wortel. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan terigu, aduk rata.
4. Tuang susu perlahan sambil diaduk hingga rata.
5. Bumbui dengan merica, gula dan garam. Ratakan.
6. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Angkat dan sisihkan.
7. Tipiskan roti tawar, potong bulat roti tawar.
8. Ambil satu lembar roti tawar letakkan adonan mi di atasnya.
9. Oles tepian roti dengan perekat, tutup dengan roti lainnya. Rekatkan.
10. Goreng hingga kuning keemasan, angkat dan dinginkan. Belah jadi 2 bagian, sajikan dengan saus tomat bila suka.



## MI NI PIZZA

### BAHAN-BAHAN

#### Bahan Versi Gurih:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang  
Bawang bombay 1 buah, cincang  
Telur ayam 2 butir, kocok lepas  
Susu cair 200 ml  
Merica bubuk 1/2 sdt  
Pala bubuk 1/4 sdt  
Gula pasir 1/2 sdt  
Garam sesuai selera  
Mentega 1 sdm (untuk menumis)

#### Bahan Versi Manis:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang  
Telur ayam 2 butir, kocok lepas  
Susu cair 200 ml  
Gula pasir 3 sdm  
Vanila bubuk 1/4 sdt

### CARA MEMASAK

#### Cara Membuat Versi Gurih:

1. Tumis bawang bombay dengan mentega hingga kuning kecoklatan. Angkat dan masukkan dalam Mi Urai. Tambahkan telur, susu, merica, pala, gula pasir dan garam. Aduk rata.
2. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
3. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
4. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.

#### Cara Membuat Versi Manis:

1. Larutkan gula pasir didalam susu.
2. Campur Mi Urai dengan larutan susu dan gula pasir. Tambahkan telur dan bubuk vanila. Aduk rata.
3. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
4. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
5. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.
6. Taburkan topping jamur di atasnya, masak hingga matang. Angkat dan sajikan



# PANCAKE MI RAMBUT BROKOLI

## BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Bawang putih 2 siung, cincang halus  
Bawang bombay 1 butir, iris memanjang  
Ayam cincang 100 gram  
Jamur kancing 100 gram, iris tipis  
Telur ayam 3 butir, kocok lepas  
Susu cair 300 ml  
Saus tomat 100 ml  
Keju cheddar 100 gram  
Brokoli 1 kuntum, rebus dalam air mendidih sesaat  
Tomat ceri 1 buah  
Merica bubuk 1/2 sdt  
Garam & Gula secukupnya  
Margarin 1 sdm

## CARA MASAK

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay bersama margarin hingga harum.
2. Masukkan ayam dan jamur, aduk hingga berubah warna.
3. Bumbui dengan merica, gula dan garam, tuang susu sambil diaduk hingga mendidih. Angkat.
4. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Tambahkan telur, ratakan.
5. Panaskan cetakan pancake, masukkan adonan.
6. Masak di atas api sedang hingga setengah matang, olesi bagian atas mi dengan saus tomat sedikit hingga rata.
7. Parutkan keju di atasnya hingga merata, tutup dan diamkan hingga matang. Angkat.
8. Panas-panas, tata dan tancapkan brokoli sebagai rambutnya, dan tata tomat ceri sebagai mata dan bibir. Sajikan.



MI TELUR  
**URAI**

Untuk resep mi lainnya  
kunjungi  
[www.miburungdara.com](http://www.miburungdara.com)

Atau follow sosial media kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



[miburungdara.com](http://miburungdara.com)