



MI GULAI KAMBING



MI TELUR  
**URAI**



MI SEMUR BOLA DAGING



MI RAWON BUNTUT

# 3 RESEP OLAHAN DAGING!



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





## MI GULAI KAMBING

### BAHAN-BAHAN:

Mi Urai 2 bungkus, rebus hingga lunak  
Daging kambing 500 gram, potong-potong  
Kapulaga 2 butir  
Cengkih 2 butir  
Kayu manis 2 cm  
Lengkuas 2 cm  
Serai 2 batang, memarkan  
Daun salam 2 lembar  
Daun jeruk 2 lembar, remas-remas  
Santan cair 1 liter  
Santan kental 500 ml  
Minyak goreng 2 sdm

### BUMBU HALUS:

Cabai merah 3 buah  
Bawang merah 5 butir  
Bawang putih 3 siung  
Kemiri 3 butir  
Jahe 2 cm  
Kunyit 2 cm  
Ketumbar 2 sdm  
Jintan sangrai ½ sdt  
Merica ½ sdt  
Adas sangrai ¼ sdt  
Garam & gula jawa secukupnya

### CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan kapulaga, cengkih, kayu manis, lengkuas, serai, daun salam dan daun jeruk.
2. Masukkan daging, masak hingga daging berubah warna.
3. Tuang santan cair, masak sambil sesekali diaduk daging kambing lunak.
4. Tambahkan santan kental, dan bumbu dengan gula juga garam. Masak kembali sambil sesekali diaduk hingga mendidih. Angkat.
5. Tata Mi Urai dalam mangkuk saji, tambahkan gulai kambing di atasnya. Sajikan.





## MI RAWON BUNTUT

### BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Buntut sapi 400 gram, blancing/rebus sebentar  
Air 1 liter  
Sereh 1 batang, memarkan  
Daun jeruk 5 lembar  
Garam & gula pasir, secukupnya  
Minyak goreng 100 ml  
Bumbu Halus :  
Keluwek 4 buah  
Bawang merah 7 butir

Bawang putih 5 siung  
Kemiri 3 butir  
Jahe 2 cm  
Kunyit 2 cm  
Ketumbar 1 sdt  
Merica ½ sdt  
Cabe merah keriting 3 buah  
**Pelengkap** : irisan daun seledri,  
bawang goreng & jeruk limo, secukupnya

### CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, sereh dan daun jeruk hingga harum. Masukkan air, buntut sapi, garam dan gula pasir. Masak hingga matang.
2. Siapkan Mi Urai didalam mangkuk, lalu siram dengan kuah rawon. Taburi dengan irisan seledri dan bawang goreng. Sajikan panas.





## MI SEMUR BOLA DAGING

### BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Bawang merah 4 butir, cincang  
Bawang putih 2 siung, cincang  
Air 750 ml  
Merica bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt  
Pala bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt  
Kecap manis 25 ml  
Buncis 75 gram, siangi dan potong 2 cm  
Tomat ukuran sedang 3 buah, belah jadi 4 bagian  
Gula pasir dan garam secukupnya

Margarin 1 sdm  
Minyak goreng 3 sdm  
Bahan Bola daging:  
Daging giling 250 gram  
Pala  $\frac{1}{4}$  sdt  
Merica bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt  
Kecap manis 1 sdt  
Telur ayam 1 butir, kocok lepas  
Gula dan garam secukupnya  
Telur puyuh rebus 10 butir

### CARA MASAK

1. Bola daging: Campur daging giling, pala, merica, kecap manis, telur, gula dan garam. Aduk rata. Ambil 1-2 sdm adonan, isi dengan telur puyuh dan bulatkan.
2. Panaskan margarin dan minyak goreng, masukkan bola daging dan masak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum, Tuang air. Didihkan.
4. Tambahkan merica, pala dan kecap asin. Masukkan buncis dan tomat, aduk rata.
5. Bumbui dengan gula garam, masukkan bola daging. Masak hingga mendidih. Angkat.
6. Tata Mi Burung Dara dalam mangkuk saji, tuang semur bola daging di atasnya. 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)