



MI LENDIR BATAM



MI TELUR
URAI



MI CELOR



KERING TERI MI

**3 RESEP
MASAKAN
NUSANTARA!**



www.miburungdara.com



MI LENDIR BATAM

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai 2 bungkus, rebus hingga lunak
Ubi manis 400 gram, rebus dan haluskan
Kacang tanah goreng 100 gram, haluskan
Daun salam 2 lembar
Serai 2 batang, memarkan
Gula merah 75 gram, sisir
Air 1 liter
Kaldu bubuk 1 sdt
Gula dan garam secukupnya
Minyak goreng 1 sdm

BUMBU HALUS:

Bawang putih 6 siung
Cabai merah 6 buah
Kencur 1 cm
Bahan Pendamping:
Taoge 50 gram, siangi dan blansir
Daun batang 4 buah, siangi
Seledri 3 batang, potong-potong
Telur rebus
Irisan cabai rawit hijau
Bawang goreng

CARA MEMASAK

1. Kuah:

Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan serai dan daun salam. Tuang air dan didihkan. Tambahkan kacang tanah dan ubi manis, bumbui dengan kaldu bubuk, gula dan garam. Masak sambil sesekali diaduk hingga mendidih.

2. Tata Mi Urai di atas piring saji, siram dengan kuah. Atur dan tambahkan bahan pendamping di atasnya. Sajikan.



MI CELOR

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Mi Burung Dara
- 500 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- 200 gram udang ukuran sedang, kupas kulit, sisakan ekornya
- 800 ml kaldu udang dari rebusan kulit dan kepala udang
- 200 ml santan kental
- 1 butir telur, kocok lepas
- 3 sdm kecap manis
- 4 buah jeruk limau, ambil airnya
- 3 sdm bawang merah goreng, untuk taburan
- 2 sdm seledri cincang, untuk taburan
- 4 butir telur rebus, potong-potong
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

Bumbu Halus:

- 6 butir bawang merah
- 6 siung bawang putih
- 1 1/2 cm jahe
- 3/4 sdt merica
- 1/2 sdm ebi, rendam air panas hingga lunak
- 1 1/2 sdt garam

CARA MEMASAK

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan Mi Burung Dara, masak selama 3 menit hingga mi matang. Angkat dan tiriskan. Tambahkan minyak goreng, aduk rata dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan udang dan masak hingga udang berubah warna. Tuangi kaldu udang dan didihkan.
3. Tambahkan santan kental dan kecap manis, aduk rata. Masukkan telur kocok, aduk cepat hingga telur berserabut. Tambahkan Mi Burung Dara dan air jeruk limau, aduk rata dan didihkan sebentar.
4. Sajikan mi kuah udang bersama telur rebus. Taburi seledri dan bawang merah goreng.



KERING TERI MI

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Teri jengki 100 gram, rendam
Lengkuas 4 cm, memarkan
Air asam 2 sdm
Air 75 ml
Gula pasir 100 gram
Gula merah 50 gram, sisir
Garam secukupnya
Minyak goreng

Bumbu Iris:

Bawang merah 5 butir
Bawang putih 3 siung
Cabai merah 4 buah
Cabai rawit 2 buah
Daun jeruk 3 lembar

CARA MASAK

1. Potong-potong Mi Burung Dara sepanjang 4 cm.
2. Panaskan minyak, goreng Mi Burung Dara dan teri jengki terpisah hingga kering dan matang. Angkat dan sisihkan.
3. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
4. Masukkan cabai merah, cabai rawit, daun jeruk, dan lengkuas. Aduk-aduk.
5. Tuang air juga air asam, tambahkan gula pasir dan gula merah. Masak hingga air menyusut dan kental menjadi karamel.
6. Masukkan Mi Burung Dara goreng dan teri jengki, aduk rata. Angkat dan sajikan.
7. Tips : Pastikan Anda memasukkan mi dan teri saat cairan telah menjadi karamel, agar hasil hidangan tidak menggumpal dan layu.



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