



CIPTARASA LUMPIA MI



MI TELUR
URAI



CIPTARASA
MI GORENG PEDAS



CIPTARASA SCHOOTEL MI

**3 RESEP
CIPTARASA
BUAT USAHA!**



www.miburungdara.com



CIPTARASA LUMPIA MI

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga setengah matang
Bumbu Ciptarasa 1 bungkus
Bawang putih cincang 1 sdt
Ayam cincang 50 gram
Wortel 1 buah, potong korek api
Bawang perai 1 batang, iris tipis
Air 150 ml
Udang 75 gram, kupas
Ebi bubuk ½ sdm
Minyak goreng 1 liter
Kulit lumpia/ TYJ 10 lembar

BAHAN PENYAJIAN:

Cabai hijau
Daun bawang
Sambal bangkok

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih hingga harum. Masukkan ayam cincang dan udang, masak hingga berubah warna. Tambahkan wortel dan bawang perai.
2. Tuang air dan didihkan, masukkan Bumbu Ciptarasa. Aduk rata.
3. Masukkan Mi Burung Dara Original, udang dan ebi. Masak hingga air habis. Angkat dan dinginkan.
4. Ambil selembar kulit lumpia, masukkan mi goreng. Bungkus seperti lumpia.
5. Goreng hingga kuning keemasan dan matang, angkat dan tiriskan. Sajikan lumpia dengan cabai hijau, daun bawang dan sambal bangkok.



CIPTARASA MI GORENG PEDAS

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga setengah matang
Bumbu Ciptarasa 1 bungkus
Bawang merah 8 butir, cincang
Cabai rawit 8 buah, cincang
Cabai merah 2 buah, potong serong
Bawang perai 2 batang, potong serong
Air 150 ml
Minyak goreng 4 sdm
Ayam suwir 100 gram

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang merah dan cabai rawit cincang dengan 2 sdm minyak goreng hingga harum.
2. Masukkan cabai merah dan bawang perai, masak hingga layu. Angkat dan sisihkan.
3. Didihkan air dan sisa minyak, masukkan Bumbu Ciptarasa. Didihkan, masukkan Mi Urai Original. Masak hingga air menyusut.
4. Tambahkan tumisan cabai, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan suwiran ayam goreng.



CIPTARASA SCHOOTEL MI

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Pipih 2 bungkus, rebus hingga lunak
Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang 1 bungkus
Mentega 2 sdm
Bawang bombay 1 butir, cincang
Sosis ayam 5 buah, potong dadu
Pala bubuk 1 sdt
Keju cheddar 300 gram
Susu cair 700 ml
Telur ayam 5 butir, kocok lepas

CARA MASAK

1. Panaskan mentega, tumis bawang bombay hingga harum. Masukkan sosis, masak hingga sosis berubah warna.
2. Tuang susu cair, pala dan keju cheddar, aduk hingga keju larut.
3. Masukkan Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang, ratakan. Angkat.
4. Masukkan mi, aduk rata. Tambahkan telur, aduk rata. Tuang dalam cup, taburi keju.
5. Panggang dalam oven bersuhu 150°C 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