



BIRTHDAY CAKE MI



MI TELUR  
**URAI**



MI AYAM KODOK  
BUMBU BALADO



MI NI PIZZA MANIS

# 3 RESEP MENU PESTA!



TAHUN



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



# MI NI PIZZA MANIS

## BAHAN-BAHAN:

- 1 bungkus Mi Burung Dara Original , rebus hingga matang
- 2 butir Telur ayam, kocok lepas
- 200 ml Susu cair
- 3 sdm Gula pasir
- 1/4 sdt Vanila bubuk
- Bahan Topping:
  - Susu kental manis
  - Greentea
  - Tiramisu
  - Ovomaltine

## CARA MEMASAK

1. Larutkan gula pasir dalam susu.
2. Campur Mi Burung Dara 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. Semprotkan susu kental manis, tutup dan masak hingga matang. Angkat.
7. Oles dengan topping sesuai selera
8. Sajikan.



# MI AYAM KODOK BUMBU BALADO

## BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Ayam pejantan 1 ekor, keluarkan daging dan tulangnya  
Ayam cincang 200 gram  
Telur ayam 2 butir, kocok lepas  
Telur ayam rebus 5 buah

## BUMBU BALADO

Bawang merah 15 butir, haluskan  
Cabai merah 15 buah, buang bijinya dan haluskan  
Cabai rawit 5 buah, haluskan  
Daun salam 2 lembar  
Garam secukupnya  
Gula pasir 5 sdt  
Minyak goreng 3 sdm  
Air jeruk 2 sdt

## CARA MEMASAK

1. Bumbu balado: Tumis bumbu halus dan daun salam hingga harum.
2. Tambahkan garam dan gula pasir, masak sambil diaduk hingga matang dan kental. Tuang air jeruk, aduk rata. Angkat.
3. Cincang daging dari ayam pejantan, campur dengan mi, ayam cincang dan telur. Aduk rata. Tambahkan 2/3 bagian bumbu balado, ratakan.
4. Masukkan kembali ke dalam tubuh ayam, tambahkan dan tata 5 butir telur rebus di dalamnya. Jahit bagian ayam yang terbuka, tusuk-tusuk bagian badannya.
5. Kukus selama 20 menit, angkat dan oles seluruh badan ayam dengan sisa bumbu dan panggang hingga matang vselama ± 20 menit. Angkat dan sajikan.



## BIRTHDAY CAKE MI

### BAHAN-BAHAN

MI Burung Dara Original 9 bungkus, rebus hingga lunak  
Merica bubuk 1 sdt  
Bawang putih goreng 6 sdm, haluskan  
Bawang merah goreng 6 sdm, haluskan  
Kecap asin 6,5 sdt  
Kecap manis 8 sdm  
Saus tiram 4 sdm  
Gula pasir 4 sdm

### PELENGKAP DAN HIASAN

Telur dadar gulung  
Ayam goreng  
Sosis goreng  
Bakso  
Abon sapi  
Tomat ceri  
Petersell  
Wortel  
Timun

### CARA MASAK

1. Masak MI Burung Dara sesuai petunjuk pada kemasan. Sisirkan
2. Campur merica bubuk, bawang putih, bawang merah, kecap asin, kecap manis, saus tiram, dan gula pasir. Aduk rata.
3. Masukkan bumbu ke dalam mi dan aduk hingga rata.
4. Alasi cetakan bulat diameter 24 cm dan 16 cm dengan plastik tahan panas.
5. Masukkan mi, ratakan dan padatkan.
6. Kukus mi selama 15-20 menit, angkat dan dinginkan.
7. Ballk mi dan hias sesuai selera.



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)