



MI UDANG TELUR ASIN



MI TELUR
URAI



MI AYAM RICA-RICA



**CREAMY CHEESY
TOMATO PASTA**

**3 reseep
spesial & praktis
Buat Ayah!**





CREAMY CHEESY TOMATO PASTA

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Mentega 3 sdm
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay ½ buah, potong dadu
Sosis sapi 3 buah, potong balok
Pasta tomat 2 sdm
Saus tomat 100 ml
Keju cheddar 100 gram, parut
Susu cair 550 ml
Keju leleh 50 gram, parut
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya

CARA MEMASAK

1. Lelehkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombay dan sosis, tumis hingga layu.
3. Tambahkan pasta dan saus tomat, aduk rata.
4. Masukkan keju cheddar, aduk sambil dituang susu cair perlahan hingga rata.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Masukkan keju leleh, gula dan garam. Masak hingga keju leleh.
6. Angkat dan sajikan.



MI AYAM RICA-RICA

BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Fillet dada ayam 200 gram, potong balok
Kunyit bubuk 1/8 sdt
Garam 1/2 sdt
Lada bubuk 1/4 sdt
Daun pandan 1 lembar, potong kasar
Daun bawang 1 batang, potong 1 cm
Daun kemangi 2 tangkai, siangi
Jeruk nipis 1 buah, ambil airnya
Garam & gula pasir secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

BUMBU TUMBUK KASAR

Bawang merah 8 butir
Bawang putih 2 siung
Tomat 1 buah, buang bijinya
Serai 1 batang
Cabai rawit 8 buah

CARA MEMASAK

1. Campur ayam dengan kunyit bubuk, garam, dan lada bubuk. Tumis hingga berubah warna, angkat dan sisihkan.
2. Tumis bumbu tumbuk kasar di minyak sisa menumis ayam, masukkan daun pandan, daun bawang, dan sebagian daun kemangi.
3. Tambahkan ayam, bumbui dengan air jeruk nipis, gula dan garam.
4. Masukkan Mi Urai, aduk rata. Sajikan dengan daun kemangi.



MI UDANG TELUR ASIN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Udang ukuran besar 6 ekor, kupas dan sisakan ekornya
Jeruk nipis ½ buah
Mentega 4 sdm
Bawang putih 4 siung, cincang
Kuning telur asin 2 butir, haluskan
Daun kare 10 lembar
Gula dan garam secukupnya

CARA MASAK

1. Lumuri udang dengan air jeruk nipis dan garam, sisihkan.
2. Panaskan mentega, masak udang hingga kuning kecoklatan. Angkat dan sisihkan.
3. Masukkan bawang putih cincang, masak hingga harum.
4. Masukkan kuning telur asin dan daun kare, bumbu dengan gula dan garam. Masak hingga kuning telur berbusa.
5. Masukkan Mi Urai, aduk hingga rata. Angkat.
6. Sajikan dengan udang.



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