



MI DADAR GULUNG



MI TELUR
URAI



SCHOTEL MI DAGING ASAP



**MUSHROOM CARBONARA
NOODLES**

**3 Resep Praktis
Buat Momen
Liburan!**





SCHOTEL MI DAGING ASAP

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Telur ayam 5 butir, kocok lepas
Merica bubuk 1 sdt
Pala bubuk 1/2 sdt
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya
Susu cair 500 ml
Keju cheddar 200 gram, parut
Bawang bombay 1 butir, cincang, tumis
Daging asap 7 lembar, potong kotak
Kacang polong 50 gram

CARA MEMASAK

1. Campur telur, merica bubuk, pala, gula pasir dan garam.
2. Tuang susu cair sambil diaduk hingga rata.
3. Masukkan 150 gram keju, Mi Burung Dara dan semua bahan lainnya. Aduk hingga rata.
4. Masukkan adonan dalam cup aluminium atau piring tahan panas hingga penuh. Taburi atasnya dengan sisa keju.
5. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama 30 menit. Angkat.
6. Sajikan.



MUSHROOM CARBONARA NOODLES

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang bombay ukuran kecil 1 buah, cincang
Jamur kancing 100 gram, potong ½ cm
Mentega 1 sdm
Cream / susu cair 150 ml
Keju parmesan 2 sdm
Kuning telur 1 butir, aduk rata
Merica hitam tumbuk 1 sdt
Gula pasir & garam secukupnya

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang bombay bersama mentega hingga harum.
2. Masukkan jamur dan merica hitam tumbuk, masak hingga jamur layu.
3. Tuang susu dan kuning telur, aduk hingga mengental.
4. Masukkan Mi Urai Pipih dan keju parmesan, bumbui dengan gula dan garam. Aduk hingga rata. Angkat.
5. Sajikan dengan taburan keju dan merica.



MI DADAR GULUNG

BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang merah 4 butir, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Sosis sapi 2 buah, potong dadu
Saus tiram 2 sdm
Saus tomat 1 sdm
Kecap asin 1 sdt
Kecap manis 2 sdm
Air 50 ml
Kaldu bubuk ¼ sdt
Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm
Telur ayam 3 butir, kocok lepas

CARA MASAK

1. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga kuning keemasan.
2. Masukkan sosis, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan saus tiram, saus tomat, kecap asin, kecap manis dan air. Ratakan.
4. Bumbui dengan kaldu bubuk, merica, gula dan garam.
5. Masukkan Mi Urai, aduk dan masak hingga matang. Angkat dan sisihkan.
6. Panaskan pan dadar anti lengket, tuang sedikit minyak goreng. Ratakan. masukkan telur. Masak hingga setengah matang.
7. Letakkan Mi di satu sisi telur dadar.
8. Gulung telur hingga menyelimuti semua bagian mi.
9. 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