



MI ZHAJIANG



MI TELUR
URAI



MI PEDAS SICHUAN



MI UBLEK MERCON IMLEK

**3 Resep Menu
Buat Rayain Imlek!**

恭喜发财





MI UBLEK MERCON IMLEK

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Kacang tanah sangrai 50 gram, cincang
Ayam suwir 200 gram
Daun ketumbar 2 batang, siangi
Sambal Mercon:
Bawang putih 2 siung, potong-potong
Cabai merah besar 2 buah
Cabai rawit 9 buah
Cabai kering 2 buah
Andaliman/ Sichuan pepper/ huajio 1 sdt
Minyak wijen 1 sdm
Minyak goreng 3 sdm
Gula pasir 1 sdt
Garam ½-1 sdt
Minyak goreng 75 ml

CARA MEMASAK

1. Sambal: Tumis bawang putih dalam minyak goreng dan minyak wijen hingga kekuningan, tambahkan cabai merah besar dan rawit. Masak hingga layu, tambahkan cabai kering dan huajia. Aduk sebentar dan angkat. Haluskan bersama gula dan garam.
2. Panaskan minyak, tumis sambal sesaat hingga matang, angkat.
3. Campur Mi Urai Pipih dengan sambal, aduk rata.
4. Tata di atas piring saji, taburi dengan kacang tanah, ayam suwir, dan daun ketumbar. Sajikan.



MI PEDAS SICHUAN

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Mi Burung Dara Pipih
 - 500 ml air
 - 200 gram daging kisi, potong tipis, rebus hingga empuk
 - 150 ml air
 - 1/2 buah paprika merah, iris panjang
 - 3 buah cabai kering, potong 2 cm
 - 1 sdm saus tiram
 - 1/2 sdm saus sambal
 - 2 sdm kecap manis
 - 1 sdt kecap asin
 - 2 sdm minyak goreng, untuk menumis
- Bumbu:
- 1 buah bawang bombai, iris panjang
 - 3 siung bawang putih, memarkan, cincang halus
 - 1 buah pekak
 - 2 butir cengkeh
 - 1/2 cm jahe, parut
 - 1/2 sdt merica bubuk
 - 1/2 sdt garam
 - 2 sdt minyak wijen

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. Panaskan minyak goreng, tumis cabai kering, bawang, pekak, cengkeh dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging dan tambahkan air, saus tiram, saus sambal, kecap, merica, garam dan minyak wijen. Masak hingga bumbu meresap dan air menyusut.
4. Masukkan mi dan paprika, masak sebentar hingga bumbu menyatu dan matang. Angkat.
5. Sajikan hangat.



MI ZHAJIANG

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Timun ukuran sedang 1 buah, kupas dan serut
Daun bawang 2 batang, siangi dan potong-potong
Bahan saus daging
Tauco manis 3 sdm
Soy sauce 1 sdm
Chili bean sauce 1 sdm
Kecap manis 3 sdm
Air kaldu 300 ml
Bawang putih 2 siung, cincang
Jahe 2 cm, parut
Daging sapi cincang 150 gram
Jamur shiitake 4 buah, rendam/ rebus dan potong dadu
Merica bubuk ½ sdt
Minyak goreng 2 sdm
Larutan maizena 1 sdm

CARA MASAK

1. Campur tauco manis, soy sauce, chili bean sauce, kecap manis dan air kaldu. Aduk rata.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan daging sapi dan jamur. Aduk-aduk hingga daging berubah warna.
3. Masukkan campuran saus, tambahkan merica bubuk dan aduk-aduk hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
4. Tata Mi Urai Original di atas piring saji, tuang dengan saus daging di atasnya. Sajikan dengan timun dan taburan daun bawang.



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