



**MI GORENG JAWA**



MI TELUR  
**URAI.**



**MI PEDAS DAEBAK**



**MI CUMI MENTEGA**

**3 Resep  
Mi Urai  
untuk Usaha!**







## MI CUMI MENTEGA

### BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Bawang putih 3 siung, cincang  
Bawang bombay 1 butir, cincang  
Mentega (salted butter) 4 sdm  
Saus tiram 2 sdm  
Kecap manis 1 sdm  
Merica ¼ sdt  
Gula pasir dan garam secukupnya  
Cumi-cumi bersih 500 gram, potong-potong dan lumuri dengan jeruk dan garam  
Daun bawang 3 batang, potong 1/2 cm

### CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay dengan mentega hingga kuning keemasan.
2. Masukkan saus tiram, kecap manis, merica, gula dan garam. Aduk rata.
3. Masukkan cumi-cumi, masak hingga matang. Tambahkan Mi Urai, aduk rata.
4. Angkat dan sajikan dengan taburan daun bawang.



## MI PEDAS DAEBAK

### BAHAN-BAHAN

2 keping MI URAI Original  
Bahan topping ayam  
250 gr dada ayam fillet  
5 siung Bawang putih  
1 sdm saos tiram  
1 sdm kecap asin  
1 sdt penyedap rasa  
Lada secukupnya  
Minyak ayam  
50 ml minyak goreng  
200 g Kulit ayam  
2 siung Bawang putih  
2 Jahe iris  
Bumbu Mi  
7 cabe rawit rebus  
2 siung bawang putih rebus  
2 sdt kecap asin  
1 sdm kecap manis  
1 sdt Minyak wijen  
2 sdm minyak ayam

### PELENGKAP

Pangsit goreng, beef patty, daun selada, bawang goreng

### CARA MEMASAK

1. Masukkan ayam dan bawang putih ke dalam chopper, haluskan.
2. Panaskan pan, tumis sampai sedikit matang dan masukkan bumbu tunggu sampai air menyusut dan kering. Chopper sedikit agar tdk terlalu kasar, sisihkan
3. Masukkan bahan minyak ayam lalu masak dgn api kecil tunggu sampai benar-benar kulit ayam kering dan angkat
4. Haluskan cabe dengan bawang putih rebus, masukan bahan-bahan bumbu mi sampai rata, sisihkan
5. Rebus mi urai sesuai instruksi pada kemasan, setelah matang masukkan ke dalam mangkuk. Beri bumbu mi dan aduk rata.
6. Sajikan mi dengan topping ayam, pangsit goreng, beef patty dan daun selada. Taburi bawang goreng





## MI GORENG JAWA

### BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Kol 1 lembar, potong kasar  
Daun bawang 2 batang, potong-potong  
Air kaldu ayam 300 ml  
Kecap manis 1 sdm  
Garam secukupnya  
Suwiran dada ayam goreng 150 gram  
Telur ayam / bebek 1 butir kocok lepas  
Tomat 1 buah, potong kasar  
Minyak goreng 2 sdm  
Bumbu halus:  
Kemiri 2 butir, sangrai  
Bawang putih 3 siung  
Bawang merah 6 butir  
Merica ½ sdt  
Ebi sangrai 2 sdt

### CARA MASAK

1. Haluskan semua bumbu.
2. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang.
3. Masukkan kol dan daun bawang, aduk hingga hampir layu.
4. Tuang air kaldu, kecap manis dan garam. Masukkan daging ayam, aduk-aduk.
5. Masukkan Mi Urai, tambahkan tomat dan telur, aduk rata hingga matang, angkat.
6. Sajikan Mi dengan taburan bawang goreng, seledri, cabai rawit dan acar/mentimun iris.





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)