



MI TELUR TOMAT GURIH



MI TELUR
URAI



**CIPTARASA
MI KUAH AYAM BAWANG**



**3 Resep
Sahur
Praktis!**



MI TELUR ORAK ARIK SAYURAN



miburungdara.com



CIPTARASA MI KUAH AYAM BAWANG

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang 1 bungkus
Air 800 – 1000 ml
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Sawi hijau 5 lembar, potong-potong
Bakso Ayam, irisan
Minyak goreng 2 sdm

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, masukkan telur. Buat orak-arik.
2. Tuang air, didihkan. Masukkan Ciptarasa Mi Kuah Ayam Bawang, tambahkan sawi.
3. Masukkan Mi Urai, aduk rata. Angkat dan sajikan.



MI TELUR ORAK ARIK SAYURAN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang merah 3 butir, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Air 100 ml
Wortel 1 buah, potong korek api
Sawi hijau 4 lembar, potong 4 cm
Merica bubuk $\frac{1}{2}$ sdt
Gula pasir $\frac{1}{4}$ sdt
Garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum, tepikan.
2. Tuang telur, buat orak-arik.
3. Tuang air, masukkan wortel. Bumbui dengan merica, gula dan garam.
4. Masukkan Mi Urai dan sawi, masak sambil diaduk hingga matang. Angkat dan sajikan.



MI TELUR TOMAT GURIH

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 3 siung, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Air kaldu 750 ml
Tomat 3 buah, belah jadi 6 bagian
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 2 sdm

CARA MASAK

1. Tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan telur sambil diorak-arik hingga matang.
3. Masukkan air kaldu, didihkan.
4. Masukkan tomat, gula dan garam. Didihkan kembali selama 5 – 10 menit.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata.
6. Angkat dan sajikan.



MI TELUR
URAI

Untuk resep mi lainnya
kunjungi
www.miburungdara.com

Atau follow media sosial kami di
IG : @miburungdara
FB : Mi Burung Dara
TikTok : @miburungdara.id



miburungdara.com