



MI OPOR SUWIR



MI TELUR  
**URAI**



MI LONTONG



MI GORENG RENDANG

# 3 Resep Menu Lebaran





# MI GORENG RENDANG

## BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Original 2 bungkus, rebus hingga lunak  
Daging sapi 350 gram, potong kotak  
Lengkuas 2 cm, memarkan  
Daun jeruk 2 lembar, remas-remas  
Daun kunyit 2 lembar  
Asam kandis 3 buah  
Santan kental 1 liter dari 1 buah kelapa tua  
Gula merah 50 gram, sisir  
Gula pasir dan garam secukupnya  
Koya rendang dari 1/4 butir kelapa  
Minyak goreng 2 sdm  
Bumbu halus:  
Cabai merah 100 gram  
Bawang merah 8 butir  
Bawang putih 4 siung  
Jahe 1 cm

## CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus, lengkuas, dan daun jeruk hingga harum. Tambahkan daun jeruk dan asam kandis. Masak hingga harum.
2. Masukkan santan kental, masak sambil diaduk hingga mendidih.
3. Tambahkan daging, kecilkan api, masak sambil diaduk hingga mendidih kembali.
4. Masukkan koya rendang, bumbu dengan gula merah, gula, dan garam. Masak terus sambil diaduk hingga kental. Masukkan Mi Urai Original, aduk rata.
5. Sajikan dengan taburan bawang goreng.



## MI OPOR SUWIR

### BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Ayam pejantan 1 ekor, bersihkan  
Santan cair 750 ml dari 1/2 butir kelapa  
Santan 500 ml dari 1/2 butir kelapa  
Minyak goreng 2 sdm  
Serai 1 batang, memarkan  
Lengkuas 1 cm, memarkan  
Daun jeruk 2 lembar  
Daun salam 1 lembar  
Bawang merah goreng secukupnya  
Bumbu halus:  
Bawang putih 3 siung  
Bawang merah 5 butir  
Kemiri 3 butir  
Ketumbar 1/2 sdt  
Jinten 1/8 sdt  
Jahe 1 cm  
Garam secukupnya  
Gula pasir 1 sdt

### CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata.
2. Tuang santan cair, masak hingga ayam setengah matang.
3. Tuang santan kental, masak hingga ayam matang dan santan menyusut. Angkat dan suwir daging ayamnya.
4. Campur mi dengan bumbu opor, sajikan dengan ayam suwir dan bawang merah goreng.



# MI LONTONG

## BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 2 buah, rebus hingga lunak  
Santan kental 100 ml  
Garam secukupnya  
Daun pisang secukupnya

## CARA MASAK

1. Rebus santan bersama garam hingga mendidih, angkat.
2. Masukkan mi, diamkan hingga santan meresap.
3. Bungkus memanjang dengan daun pisang, padatkan.
4. Semat dengan lidi kedua ujungnya, kukus hingga matang selama 15 menit.
5. Angkat dan sisihkan.



MI TELUR  
**URAI**

Untuk resep mi lainnya  
kunjungi  
[www.miburungdara.com](http://www.miburungdara.com)

Atau follow media sosial kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



[miburungdara.com](http://miburungdara.com)