



MI KANTONG AJAIB



MI TELUR
URAI



MI RISOL CHEESE BOLOGNAISE



SIOMAY MI IKAN TENGIRI

**3 Resep
Menu Ready
to Cook!**



miburungdara.com



MI KANTONG AJAIB

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Butter/ mentega 3 sdm
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay ½ buah, cincang kasar
Daging asap/smoked beef 4 lembar, potong dadu
Wortel 1 buah, potong dadu
Tepung terigu 2 sdm
Susu cair 400 ml
Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya
Roti tawar 10 lembar
Minyak goreng 750 ml
Larutan terigu 2 sdm, untuk perekat

CARA MEMASAK

1. Lelehkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombay, daging asap dan wortel. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan terigu, aduk rata.
4. Tuang susu perlahan sambil diaduk hingga rata.
5. Bumbui dengan merica, gula dan garam. Ratakan.
6. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Angkat dan sisihkan.
7. Tipiskan roti tawar, potong bulat roti tawar.
8. Ambil satu lembar roti tawar letakkan adonan mi di atasnya.
9. Oles tepian roti dengan perekat, tutup dengan roti lainnya. Rekatkan.
10. Goreng hingga kuning keemasan, angkat dan dinginkan. Belah jadi 2 bagian, sajikan dengan saus tomat bila suka.



SIOMAY MI IKAN TENGGIRI

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Fillet ikan tenggiri 400 gram, cincang
Fillet daging ayam 100 gram, cincang
Bawang putih goreng 2-3 sdm, haluskan
Telur ayam 1 butir
Merica bubuk 1/4 sdt
Gula pasir 1 sdt
Garam 1-2 sdm
Saus tiram 2 sdm
Minyak wijen 1 sdm
Saus raja rasa 1-2 sdm
Bawang perai 2 batang, iris tipis
Air es 400-500 ml
Wortel 1/2 buah, potong dadu kecil (untuk hiasan)
Kulit pangsit siomay 15 lembar

CARA MEMASAK

1. Campur ikan, ayam, bawang putih, dan telur. Aduk rata.
2. Tambahkan, merica, gula, garam, saus tiram, minyak wijen, saus raja rasa, dan bawang perai. Aduk kembali hingga rata. Tuang air perlahan sambil diaduk hingga rata.
3. Masukkan Mi Urai, aduk rata.
4. Atur kulit pangsit dengan cetakan kue talam beroleskan minyak, tuang adonan hingga hampir penuh. Taburi dengan wortel, oles sisa kulit pangsit dengan minyak.
5. Kukus selama $\pm$ 20 menit. Angkat dan sajikan.



MI RISOL CHEESE BOLOGNAISE

BAHAN-BAHAN

1 bungkus Mi Burung Dara Original
100 gram Bolognese saus
3 butir Telur rebus, kupas & potong-potong
75 gram Cheese mayo
3 sdm Saus tomat
40 gram Keju
¼ sdt Garam
¼ sdt Merica bubuk
15 lembar Kulit lumpia
Minyak goreng, secukupnya

CARA MASAK

1. Rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Campur mi dengan bolognese saus, aduk hingga rata.
3. Campur cheese mayo, saus tomat, keju parut, garam dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
4. Siapkan kulit lumpia, letakan mi di atasnya. Lalu tambahkan telur rebus dan saus. Gulung padat. Lalu goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan panas.



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