



MI MANDI



MI TELUR
URAI



MI GECOK GANEM



MI PINDANG KAMBING

3 Resep Mi Daging Lezat!





MI PINDANG KAMBING

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai original
500 gram daging Kambing
3 sdt air asam jawa
2 buah jeruk nipis
Bumbu halus:
5 siung bawang merah
4 siung bawang putih
10 cabai merah besar
10 cabai rawit
1 ruas jahe
1 ruas kunyit
Air secukupnya
Bahan kuah:
1 batang sereh
2 lembar daun salam
1 ruas lengkuas, memarkan
3 sdm kecap manis
1,5 lt air
Minyak goreng secukupnya

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Urai sesuai instruksi pada kemasan, sisihkan
2. Campur daging kambing dengan jeruk nipis dan air asam jawa, marinasi minimal 30 menit
3. Buat bumbu halus, sisihkan.
4. Panaskan air, rebus daging kambing hingga empuk. Sisihkan.
5. Tumis bumbu halus, daun salam, lengkuas dan sereh. Masak hingga aroma rempah keluar. Sesaat sebelum matang beri bumbu dan kecap manis
6. Sajikan Mi Urai dengan kuah pindang kambing



MI GECOK GANEM

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Burung Dara Pipih

bola daging :

250 gram daging sapi giling

1 butir telur

Lada dan garam secukupnya

Bahan kuah:

1 ruas lengkuas, iris tipis

3 lembar salam

600 ml air

2 cabe hijau besar, potong

2 cabe merah besar, potong

2 tomat hijau, potong wedges

1/2 sdt kaldu bubuk

65 ml santan kental

Gula, garam dan lada secukupnya

Bumbu halus :

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1/2 sdm ketumbar

1 ruas kencur

Air secukupnya

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Burung Dara sesuai intruksi pada kemasan, sisihkan
2. Buat Bola daging: campur semua bahan sampai rata, buat bola-bola, sisihkan.
3. Bumbu halus: haluskan semua bumbu halus, sisihkan.
4. Tumis bumbu halus, lengkuas dan salam hingga wangi. Masukkan air beri bumbu
5. Secara perlahan masukan bola daging dan cabe masak hingga mengapung dan matang. Setelah itu masukan santan dan tomat. Masak hingga mendidih.
6. Sajikan Mi Burung Dara dengan kuah gacok ganem selagi hangat.



MI MANDI

BAHAN-BAHAN

- 1 keping Mi Doroku
- 2 sdm Minyak samin
- ½ buah Bawang bombay, cincang
- 3 siung Bawang putih, cincang
- ½ sdt Ketumbar bubuk
- ½ sdt Jinten bubuk
- ½ sdt Merica hitam, gerus kasar
- 3 cm Kayu manis
- 2 buah Pekak
- 3 buah Kapulaga
- 3 buah Cengkeng
- ½ sdt Pala
- 150 gram Daging sapi, potong-potong & rebus (sisa air rebusan buat dimasak)
- 1 sdt Garam
- ½ sdt Kaldu sapi
- bubuk 300 ml Air

CARA MASAK

1. Panaskan minyak samin, tumis bawang hingga wangi. Lalu masukan ketumbar bubuk, jinten, merica hitam, kayu manis, pekak, kapulaga, cengkeh, pala, garam, kaldu ayam bubuk dan daging sapi. Masak hingga mendidih.
2. Masukan mi, masak hingga matang. 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