



MI BAKAR SEAFOOD



MI TELUR
URAI



**MINUL SEAFOOD
BLACK PEPPER**



MI TOM YUM KILAT

3 Resep Mi Seafood Cuan Banget!





MINUL SEAFOOD BLACK PEPPER

BAHAN-BAHAN:

- 1 bungkus Mi Burung Dara Pipih
- Minyak goreng
- 100 ml Air kaldu
- 8 butir bakso ikan, belah jadi 2
- 1 buah wortel, iris tipis
- 50 gr brokoli, potong-potong
- 1 ekor cumi-cumi, kupas dan potong bulat
- 150 gr udang ukuran sedang, sisakan ekornya
- 2 sdm larutan tepung tapioca
- 1 liter Minyak goreng
- Bumbu:
- 5 siung bawang putih, cincang
- ½ buah bawang bombay, iris kasar
- 1 sdt merica hitam kasar
- ½ sdt kecap manis
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sdm saus tiram
- gula dan garam secukupnya
- 1 sdm minyak wijen

CARA MEMASAK

1. Rebus mi hingga lunak, angkat dan tiriskan. Biarkan uapnya hilang, Beri sedikit minyak, dan ratakan.
2. Bentuk bulat Mi Burung Dara Pipih di atas serok penggorengan. Goreng hingga kering, angkat dan sisihkan.
3. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan udang, cumi-cumi dan bakso. Tumis hingga berubah warna.
4. Tuang air kaldu, bumbu dengan merica, kecap ikan, kecap manis, saus tiram, dan garam.
5. Masukkan sayuran, aduk hingga setengah matang. Tambahkan bawang bombay, dan daun bawang, aduk-aduk sebentar.
6. Tuang minyak wijen, kentalkan dengan larutan tepung tapioka, sambil diaduk hingga matang. Angkat dan siramkan di atas mi goreng. Sajikan dengan acar.



MI TOM YUM KILAT

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Air kaldu sapi/ ayam 800 ml
Bawang putih goreng 1 sdm
Bakso ikan 6 buah, potong jadi 2 bagian
Udang kupas 100 gram
Kecap ikan 2 sdm
Air jeruk nipis 2-3 sdm
Gula pasir dan garam secukupnya
Bumbu Iris:
Cabai rawit 6 buah, potong bulat
Daun jeruk 3 lembar, iris tipis
Serai 2 batang, ambil putihnya dan potong tipis
Daun ketumbar 2 batang, potong-potong

CARA MEMASAK

1. Didihkan air kaldu bersama bawang putih dan bumbu iris.
2. Masukkan semua bahan lainnya, aduk sebentar dan tutup. Masak hingga mi matang, angkat.
3. Sajikan.



MI BAKAR SEAFOOD

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 2 buah, rebus hingga lunak
Santan kental 100 ml
Kemangi 6 batang, siangi
Garam secukupnya
Daun pisang secukupnya
Bahan Topping:
Bawang putih 4 siung, cincang
Bawang merah 5 butir, cincang
Jahe parut 1 sdt
Cabai merah 2 buah, haluskan
Cabai rawit 5 buah, haluskan
Margarin 1 sdm
Fillet kakap 100 gram, potong dadu
Udang kupas 300 gram, kupas kulit dan kepalanya
Cumi-cumi kupas 1 ekor, potong bulat
Tomat 2 buah, haluskan
Gula pasir 1 sdm
Garam secukupnya
Daun bawang 3 batang, potong 1 cm

CARA MASAK

1. Rebus santan bersama garam hingga mendidih, angkat. Masukkan mi, diamkan hingga santan meresap. Tambahkan kemangi, aduk rata.
2. Panaskan margarin, tumis bawang putih, bawang merah, jahe, cabai merah dan cabai rawit hingga harum.
3. Masukkan kakap, udang dan cumi-cumi. Masak hingga berubah warna, tambahkan tomat dan bumbu dengan gula juga garam. Tambahkan daun bawang, aduk rata.
4. Ambil selembar daun pisang, letakkan 1-2 sendok sayur adonan Mi Burung Dara. Letakkan olahan seafood di atasnya, bungkus dan rapikan.
5. Bakar sambil dibolak-balik hingga matang, angkat. 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