



**MI LENDIR BATAM**



MI TELUR  
**URAI**



**MI KOPYOK SEMARANG**



**MI AYAM BANGKA**

# 3 Resep Cuan Kuliner Nusantara!





## MI AYAM BANGKA

### BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Ayam cincang 200 gram  
Air 50 ml  
Sawi hijau 6 batang, cuci bersih dan potong-potong  
Taoge 50 gram, cuci bersih  
Minyak bawang 3 sdm  
Kecap asin 2 sdt  
Kecap manis 1 sdt  
Merica bubuk 1/2 sdt  
Daun bawang 1 batang, potong-potong  
Bawang merah goreng  
Minyak goreng 2 sdm  
Bumbu Ayam Topping:  
Bawang merah 4 butir, haluskan  
Bawang putih 5 siung, haluskan  
Kecap manis 2 sdm  
Kecap asin 1 sdt  
Saus tiram 1 sdm  
Kaldu bubuk 1/2 sdt  
Merica bubuk 1/4 sdt  
Minyak wijen 1/2 sdt  
Garam secukupnya

### BAHAN PENDAMPING:

Kecap manis  
Sambal cabai  
Lemon cui (bila ada)  
Air kaldu ayam  
Bakso ayam  
Pangsit goreng

### CARA MEMASAK

1. Ayam Topping: Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam cincang. Masak hingga berubah warna. Tambahkan bumbu lainnya dan air, masak hingga air menyusut. Angkat.
2. Campur minyak bawang, merica, kecap asin, kecap manis dalam mangkuk. Aduk rata.
3. Masukkan Mi Burung Dara Pipih selagi hangat, aduk rata.
4. Tambahkan sawi, taoge, dan ayam di atas mi. Taburi dengan daun bawang dan bawang merah goreng.
5. Sajikan dengan bahan pendampingnya.



## MI KOPYOK SEMARANG

### BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Taoge 50 gram, cuci bersih dan blansir  
Tahu goreng 4 buah, potong-potong  
Seledri 1 batang, potong-potong  
Bawang merah goreng 2 sdt  
Kerupuk gendar/ karak 2 buah, di remas  
Kecap manis secukupnya  
Sambal cabai rawit secukupnya

### BAHAN KUAH

Air 1 liter  
Daging rawonan/ tetelan 100 gram, potong-potong  
Bawang putih 4 siung, haluskan  
Merica bubuk  $\frac{1}{4}$  sdt  
Garam secukupnya

### CARA MEMASAK

1. Campur semua bahan kuah di atas api sedang hingga air menyusut setengahnya. Angkat dan sisihkan.
2. Tata Mi Burung Dara Pipih, taoge dan tahu goreng di piranti saji, siram dengan kuah.
3. Taburi dengan seledri, bawang merah goreng, dan kerupuk gendar.
4. Sajikan dengan kecap manis dan sambal cabai.
5. Tips: Sambal cabai dapat dibuat dengan merebus cabai rawit, haluskan dengan menambahkan sedikit garam



## MI LENDIR BATAM

### BAHAN-BAHAN

Mi Urai 2 bungkus, rebus hingga lunak  
Ubi manis 400 gram, rebus dan haluskan  
Kacang tanah goreng 100 gram, haluskan  
Daun salam 2 lembar  
Serai 2 batang, memarkan  
Gula merah 75 gram, sisir  
Air 1 liter  
Kaldu bubuk 1 sdt  
Gula dan garam secukupnya  
Minyak goreng 1 sdm  
Bumbu Halus:  
Bawang putih 6 siung  
Cabai merah 6 buah  
Kencur 1 cm

### BAHAN PENDAMPING

Taoge 50 gram, siangi dan blansir  
Daun batang 4 buah, siangi  
Seledri 3 batang, potong-potong  
Telur rebus  
Irisan cabai rawit hijau  
Bawang goreng

### CARA MASAK

1. Kuah: Tumis bumbu halus hingga harum, tambahkan serai dan daun salam. Tuang air dan didihkan. Tambahkan kacang tanah dan ubi manis, bumbui dengan kaldu bubuk, gula dan garam. Masak sambil sesekali diaduk hingga mendidih.
2. Tata Mi Urai di atas piring saji, siram dengan kuah. Atur dan tambahkan bahan pendamping di atasnya. Sajikan.



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)