



MI AYAM GULAI KORMA



MI TELUR
URAI



BIRTHDAY CAKE MI



MI LAKSA LEMAK

3 Resep Untuk Acara Spesial!!





50



BIRTHDAY CAKE MI

BAHAN-BAHAN:

Mi burung dara original 9 bungkus, rebus hingga lunak
Merica bubuk 1 sdt
Bawang putih goreng 6 sdm, haluskan
Bawang merah goreng 6 sdm, haluskan
Kecap asin 6,5 sdt
Kecap manis 8 sdm
Sauce tiram 4 sdm
Gula pasir 4 sdm

CARA MEMASAK

1. Campur merica bubuk, bawang putih, bawang merah, kecap asin, kecap manis, saus tiram, dan gula pasir. Aduk rata.
2. Masukkan bumbu ke dalam mi dan aduk hingga rata.
3. Alasi cetakan bulat diameter 24 cm dan 16 cm dengan plastik tahan panas.
4. Masukkan mi, ratakan dan padatkan.
5. Kukus mi selama 15-20 menit, angkat dan dinginkan.
6. Balik mi dan hias sesuai selera.

PELENGAP DAN HIASAN:

Telur dadar gulung
Ayam goreng
Sosis goreng
Bakso
Abon sapi
Tomat ceri
Peterseli
Wortel
Timun



MI AYAM GULAI KORMA

BAHAN-BAHAN

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Fillet dada ayam 200 gram, potong dadu
Lengkuas 4 cm, memarkan
Cengkih 3 butir
Kapulaga 2 butir, bersihkan
Kayu manis 2 cm
Santan 800 ml
Asam kandis 3 buah
Serundeng 75 gram
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

BUMBU HALUS:

Bawang merah 10 butir
Bawang putih 5 siung
Jahe 1.5 cm
Merica butir ½ sdt
Ketumbar ½ sdt, sangrai
Jintan ½ sdt, sangrai
Pala bubuk ¼ sdt

CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan lengkuas, cengkih, kapulaga, dan kayu manis. Aduk hingga harum.
2. Masukkan ayam, aduk-aduk hingga berubah warna.
3. Tuang santan dan masukkan asam kandis, masak sambil diaduk hingga mendidih.
4. Tambahkan serundeng, gula dan garam. Masak sambil diaduk hingga matang.
5. Masukkan Mi Urai, aduk rata. Angkat dan sajikan.



MI LAKSA LEMAK

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Fillet dada ayam 150 gram, rebus dan suwir
Serai 1 batang, memarkan
Daun jeruk 3 lembar, remas-remas
Lengkuas 2 cm, memarkan
Santan 600 ml
Air kaldu ayam 400 ml
Gula & garam secukupnya
Minyak goreng 2 sdm
Daun kemangi secukupnya

BUMBU HALUS:

Bawang merah 8 butir
Bawang putih 3 siung
Cabai merah 8 buah
Ebi 1 sdm, sangrai
Jahe 1 cm
Terasi matang 1 sdt
Kunyit 2 cm
Ketumbar 1/2 sdt

CARA MASAK

1. Panaskan minyak. Tumis bumbu halus, serai, daun jeruk, dan lengkuas hingga harum.
2. Tuang santan, air kaldu, garam, dan gula pasir. Masak sambil sesekali diaduk hingga matang dan mendidih. Angkat.
3. Tata Mi Urai dalam mangkuk saji. Tambahkan kuah dan ayam suwir. Sajikan dengan daun kemangi.



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