



SIOMAY MI IKAN TENGGIRI



MI TELUR
URAI



MI BAKAR SEAFOOD



MI GORENG ANAK KOS

**3 Resep
Praktis
untuk Jualan
di Rumah!**





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 talem beroleskan minyak, tuang adonan hingga hampir penuh. Taburi dengan wortel, oles sisa kulit pangsit dengan minyak.
5. Kukus selama ± 20 menit. Angkat dan sajikan.



MI GORENG ANAK KOS

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 3 siung, cincang
Sosis 3 buah, potong serong
Saus tiram 2 sdm
Kecap asin 1 sdt
Kecap manis 2-3 sdm
Kaldu bubuk ¼ sdt
Air 50 ml
Merica bubuk 1/4 sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm
Telur mata sapi 1 buah

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan sosis dan aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan kecap manis, saus tiram, merica bubuk, kecap asin, kaldu bubuk, dan air. Aduk-aduk, bumbui dengan gula dan garam. Didihkan.
3. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata hingga matang, angkat dan sajikan dengan telur mata sapi.



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

BUMBU 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