



MI KUAH LAKSA



MI TELUR
URAI.



MI GORENG CABAI HIJAU



KERING TERI MI

**3 Resep Persiapan
Puasa Ramadan!**





MI KUAH LAKSA

BAHAN-BAHAN:

- 1 Bungkus Mi Burung Dara
- 500 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- 300 gram dada ayam goreng, suwir
- 800 ml santan cair
- 2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis

BUMBU HALUS:

- 5 butir bawang merah
- 4 siung bawang putih
- 1 buah cabai merah, buang bijinya
- 1 butir kemiri
- 1 sdt ketumbar
- 2 cm kunyit
- 1/2 cm jahe
- 1/2 cm lengkuas
- 1 1/2 sdt gula merah, serut
- 2 sdt garam

PELENGKAP:

- telur rebus, potong 2 bagian
- daun kemangi, petik daunnya
- bawang goreng
- jeruk limau/jeruk nipis, iris

CARA MEMASAK

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan Mi Burung Dara, masak selama 3 menit hingga mi matang. Angkat dan tiriskan. Tambahkan minyak goreng, aduk rata dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis serai, daun salam, daun jeruk dan bumbu halus, hingga harum.
3. Tuangi santan cair, masak hingga mendidih. Masukkan Mi Burung Dara, didihkan sebentar. Angkat.
4. Sajikan mi kuah dalam mangkuk, beri ayam suwir, telur iris dan daun kemangi.
5. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan air jeruk limau atau air jeruk nipis.



MI GORENG CABAI HIJAU

BAHAN-BAHAN

- 1 bungkus Mi URAI
- 100 gram cabai hijau besar, buang bijinya
- 2 siung bawang putih, cincang
- 3 butir bawang merah, cincang
- 15 buah cabai rawit hijau, iris serong
- 150 gram daging suki/ shortplate
- 1 1/2 sdm kecap asin
- 1/2 sdt gula pasir
- 3 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi URAI sesuai instruksi di kemasan, angkat dan sisihkan.
2. Haluskan cabai hijau bersama 1 sdm minyak goreng.
3. Panaskan minyak goreng. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga harum.
4. Masukkan cabai hijau halus.
5. Masukkan daging suki/ shortplate. Masak hingga berubah warna.
6. Masukkan cabai rawit dan kecap asin. Bumbui dengan gula pasir.
7. Masukkan Mi URAI matang, aduk hingga rata. Angkat dan sajikan.



KERING TERI MI

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Teri jengki 100 gram, rendam
Lengkuas 4 cm, memarkan
Air asam 2 sdm
Air 75 ml
Gula pasir 100 gram
Gula merah 50 gram, sisir
Garam secukupnya
Minyak goreng

BUMBU IRIS:

Bawang merah 5 butir
Bawang putih 3 siung
Cabai merah 4 buah
Cabai rawit 2 buah
Daun jeruk 3 lembar

CARA MASAK

1. Potong-potong Mi Burung Dara sepanjang 4 cm.
2. Panaskan minyak, goreng Mi Burung Dara dan teri jengki terpisah hingga kering dan matang. Angkat dan sisihkan.
3. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
4. Masukkan cabai merah, cabai rawit, daun jeruk, dan lengkuas. Aduk-aduk.
5. Tuang air juga air asam, tambahkan gula pasir dan gula merah. Masak hingga air menyusut dan kental menjadi karamel.
6. Masukkan Mi Burung Dara goreng dan teri jengki, aduk rata. Angkat dan sajikan.
7. Tips : Pastikan Anda memasukkan mi dan teri saat cairan telah menjadi karamel, agar hasil hidangan tidak menggumpal dan layu.



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