



PETULO MI SAUS KURMA



MI TELUR
URAI.



MI TAHU FANTASI



BAKWAN MI UDANG

3 Resep Takjil Buat Jualan!





BAKWAN MI UDANG

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Burung Dara
100 gram tepung terigu
50 gram tepung beras
1 sachet Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
1 butir telur ayam, kocok lepas
250 ml air
1 buah wortel, potong korek api
250 gram kubis, iris tipis
10 biji udang ukuran sedang, bersihkan

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Burung Dara sesuai instruksi pada kemasan, angkat dan potong-potong.
2. Campur semua bahan kecuali udang, aduk hingga rata.
3. Panaskan minyak, celupkan serok tahan panas dalam minyak panas. Tuang 1 sendok sayur adonan dalam serok.
4. Letakkan udang di atas adonan, goreng hingga kuning kecoklatan.
5. Angkat dan sajikan bersama cabai rawit dan bumbu petis.



PETULO MI SAUS KURMA

BAHAN-BAHAN

4 keping Mi Doroku
Air secukupnya
Pasta pandan secukupnya
Bunga telang secukupnya
Sari buah naga secukupnya
7500 ml Santan
175 gram Daging buah kurma, haluskan
1/4 sdt Garam
2 lembar Daun pandan, simpulkan

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Doroku dengan air dan pewarna alami di wadah yang berbeda hingga hampir lunak. Angkat dan diamkan selama \pm 20 menit.
2. Ambil Mi Doroku dengan garpu secukupnya, putar di atas cup kecil.
3. Kukus selama \pm 10 menit. Angkat dan dinginkan.
4. Rebus santan, kurma, garam dan daun pandan hingga mendidih. Angkat dan saring.
5. Letakkan Mi Doroku di wadah, tuang kuah santannya. Sajikan.



MI TAHU FANTASI

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Tahu putih 300 gram, haluskan
Wortel potong dadu kecil 75 gram
Bawang putih goreng 1 sdm, haluskan
Daun bawang 2 batang, siangi potong 1 cm
Ayam cincang 75 gram
Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Telur puyuh rebus 14 buah
Minyak goreng secukupnya

CARA MASAK

1. Campur semua bahan kecuali telur puyuh, aduk rata.
2. Tuang dalam cup, tancapkan telur puyuh.
3. Kukus hingga matang, angkat.
4. Panaskan minyak goreng, goreng hingga kuning keemasan. Angkat dan 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