



MI TELUR  
**URAI**

# 3 Resep Jualan Setelah Lebaran!



**MI LENDIR BATAM**



**MI SEAFOOD ACEH**



**MI AYAM CABE ULEG**







## MI SEAFOOD ACEH

### BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Batang seledri 1 batang, cincang  
Kari bubuk 1 sdm  
Udang 200 gram, kupas dan sisakan ekornya  
Cumi-cumi kupas 1 buah, potong bulat  
Bakso ikan 6 buah, belah 4 bagian  
Air kaldu 300 ml  
Kecap manis 2 sdm  
Kecap asin 1 sdm  
Kol/ kubis 4-5 lembar, potong memanjang  
Taoge 100 gram, siangi  
Garam secukupnya  
Minyak goreng 3 sdm

### BUMBU HALUS:

Cabai merah 8 buah  
Cabai rawit 4 buah  
Bawang merah 6 buah  
Bawang putih 3 siung  
Kemiri 2 butir, sangrai  
Jintan 1 sdt, sangrai  
Merica ¼ sdt  
Kapulaga 2 butir, buang kulitnya

### PELENGKAP:

Keripik emping  
Irisan bawang merah  
Seledri  
Jeruk limau

### CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus, batang seledri, dan kari bubuk hingga harum.
2. Masukkan udang, cumi dan bakso ikan, aduk-aduk sebentar.
3. Tuang air kaldu, kecap manis dan kecap asin. Didihkan, bumbui dengan garam.
4. Masukkan Mi Urai, kol dan taoge, aduk-aduk hingga bumbu merata dan matang. Angkat.
5. Sajikan dengan bahan pelengkapya.





## MI AYAM CABE ULEG

### BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Urai Ori  
2 Pokcoy, rebus  
2 sdm Kecap asin  
Cabe rawit rebus secukupnya  
Lada secukupnya  
Minyak Ayam Bawang:  
100 g Kulit Ayam  
2 siung bawang putih, memarkan  
1 batang daun bawang, iris

### TOPPING:

300 g dada ayam fillet, potong dadu  
3 lembar daun jeruk  
2 lembar daun salam  
1 batang serai, memarkan  
500 ml air  
3 sdm Kecap Asin  
2 sdm Saus Tiram  
5 sdm Kecap Manis  
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air  
Garam, gula dan lada secukupnya

### BUMBU HALUS:

5 butir bawang merah  
4 siung bawang putih  
2 butir kemiri  
1 sdm ketumbar  
1 ruas jahe  
2 ruas kunyit  
1 ruas lengkuas

### PELENGKAP:

Bawang daun  
Bawang goreng

### CARA MEMASAK

1. Masak Mi Urai Ori sesuai instruksi pada kemasan, sisihkan.
2. Topping: panaskan minyak pada pan dengan api sedang, tumis bumbu halus, sereh, daun jeruk dan daun salam hingga matang dan tanak, lalu masukan dada ayam, aduk rata hingga ayam setengah matang dan tersalut bumbu. Tambahkan air, beri kecap manis, saus tiram dan kecap asin, beri bumbu. Biarkan mendidih hingga ayam matang, kentalkan topping dengan menambahkan larutan maizena, aduk rata, sisihkan
3. Minyak Ayam Bawang: pada pan dingin, masukkan kulit ayam, bawang putih dan daun bawang, nyalakan api, lalu masak hingga kulit ayam mengeluarkan minyak, dan bawang kecoklatan. Saring dan sisihkan.
4. Pada mangkuk saji, masukan cabe rawit, uleg hingga halus, tambahkan minyak ayam bawang, kecap asin dan lada. Masukkan mi urai, Aduk rata. Beri topping, pokcoy dan taburan bawang goreng dan bawang daun.





# 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

## BUMBU 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)