



MI TELUR
URAI

3 Resep Mi Lezat untuk Jualan!



MI KUAH LAKSA



MI YAMIEN KHAS BANDUNG



MI SAMBAL SETAN



miburungdara.com



MI YAMIEN KHAS BANDUNG

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Burung Dara Mtist Original
4 sdm Minyak ayam
2 sdt Kecap ikan
2 sdt Kecap asin
3 sdm Kecap manis
½ sdt Kaldu ayam bubuk
¼ sdt Merica bubuk
2 batang Daun bawang, iris halus
1 sdm Bawang goreng
4 buah Pangsit goreng

TOPPING AYAM

200 gram Ayam cincang
3 siung Bawang putih, cincang
1 sdt Kecap asin
1 sdt Saus tiram
1 sdm Gula pasir
¼ sdt Merica bubuk
½ sdt Kaldu ayam bubuk
2 sdm Minyak goreng
50 ml Air

Pelengkap : sambal

CARA MEMASAK

1. Rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Topping ayam : panaskan minyak goreng, tumis bawang putih hingga wangi, masukan ayam (tumis hingga rata). Tambahkan kecap asin, saus tiram, gula pasir, merica bubuk, kaldu ayam bubuk dan air. Masak hingga matang.
3. Siapkan mangkuk, masukan minyak ayam, kecap ikan, kecap asin, kecap manis, kaldu ayam bubuk dan merica bubuk (aduk rata). Lalu masukan mi, aduk hingga tercampur rata.
4. Sajikan bersama topping ayam, daun bawang, bawang goreng, pangsit goreng dan sambal.



MI SAMBAL SETAN

BAHAN-BAHAN

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Cabai rawit 15 buah
Kemiri 4 butir, cincang kasar
Bawang putih 3 siung
Minyak goreng 50 ml
Kaldu ayam bubuk 1/4 sdt
Gula dan garam secukupnya
Ayam 150 gram, potong dadu
Bawang goreng secukupnya

CARA MEMASAK

1. Goreng cabai, kemiri, dan bawang putih hingga layu, angkat.
2. Haluskan bersama kaldu bubuk, gula, dan garam. Goreng kembali sambal, tambahkan ayam, aduk hingga berubah warna.
3. Masukkan Mi Urai, aduk hingga rata. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.



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 MASAK

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 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