

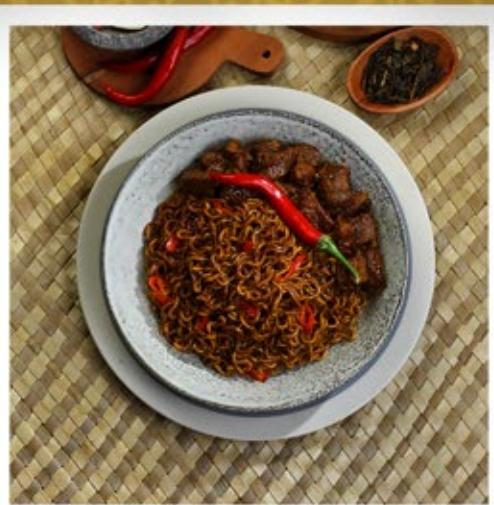


MI TELUR
URAI®

3 Resep Mi Topping Daging!



BEEF KOFTA MI



MI DAGING KRENGSENG
SUROBOYO



MI SAPI TERIYAKI



miburungdara.com



MI SAPI TERIYAKI

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Daging tenderloin 150 gram, potong balok
Tepung maizena 100 gram
Bawang putih 2 siung, cincang
Jahe parut ½ sdt
Saus teriyaki 5 sdm
Air 50 ml
Minyak wijen 1/2 sdt
Daun bawang 3 batang, siangi dan potong 2 cm
Wijen sangrai secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

CARA MEMASAK

1. Lumuri tenderloin dengan tepung maizena hingga rata, masukkan dalam freezer selama 10 menit.
2. Panaskan minyak, panggang daging hingga matang berubah warna. Angkat dan sisihkan.
3. Tumis bawang putih dan jahe di pan yang sama hingga berubah warna. Masukkan daging, tambahkan saus teriyaki, dan air. Masak hingga matang.
4. Buat larutan maizena, tuang 1 sdm dalam adonan, tambahkan minyak wijen. Ratakan.
5. Masukkan mi, aduk rata dan angkat. Sajikan dengan taburan daun bawang dan wijen sangrai.



MI DAGING KRENGSENG SUROBOYO

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Daging kambing 250 gram, potong dadu dan rebus hingga lunak
Petis udang 2 sdm
Kecap manis 2 sdm
Air kaldu 250 ml
Gula dan garam sesuai selera
Cabai merah 2 buah, potong serong
Minyak goreng 2 sdm

BUMBU HALUS:

Bawang merah 5 butir
Bawang putih 2 siung
Cabai merah 1 buah
Cabai rawit 4 buah
Merica 1/2 sdt

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan petis, aduk rata. Tuangi dengan air, didihkan.
3. Masukkan daging, masak hingga air menyusut.
4. Bumbui dengan gula dan garam, masukkan kecap manis, didihkan.
Tambahkan cabai merah, aduk rata.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk hingga rata, angkat dan sajikan.



BEEF KOFTA MI

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Pipih 2 bungkus, rebus hingga lunak
Daging sapi cincang 300 gram
Daun ketumbar cincang 3 sdm
Cabai hijau besar 2 buah, cincang
Ketumbar bubuk ½ sdt
Jinten bubuk ½ sdt
Paprika bubuk ½ sdt
Garam masala 2 sdt
Telur ayam 1 butir
Yoghurt 2 sdm
Tomato puree 2 sdm
Garam dan gula secukupnya
Kapulaga hijau/ cardamom 8 butir
Bay leaf 2 lembar
Kayu manis 2 cm
Tepung terigu secukupnya
Minyak samin 5 sdm

BAHAN SAUS :

Bawang bombai 1 buah, haluskan
Bawang putih halus 1 sdm
Jahe parut 1 sdt
Tomat ukuran besar 2 buah/ 300 gram, haluskan
Cabai hijau 4 buah, haluskan
Yoghurt 3 sdm
Jinten halus 1 sdt
Kelabat bubuk ½ sdt
Ketumbar bubuk 1 sdt
Kunyit bubuk ½ sdt
Garam masala 2 sdt
Minyak samin 1 sdm

CARA MASAK

1. Campur daging, daun ketumbar, cabai hijau besar, ketumbar bubuk, jinten, paprika, garam masala, telur, yoghurt, dan tomato puree. Aduk rata dan bumbui dengan gula juga garam, ratakan.
2. Bentuk adonan bulat-bulat sebesar bola bekel. Letakkan dalam freezer sesaat (\pm 30 menit).
3. Panaskan minyak samin bersama kapulaga hijau, bay leaf, dan kayu manis.
4. Bulatkan bola daging dengan bantuan terigu. Masukkan dalam minyak, goreng sesaat sambil sesekali dibalik hingga matang. Angkat dan sisihkan.
5. Saus: Tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Masukkan bahan lainnya, masak di atas api kecil hingga matang. Masukkan bola daging, aduk rata. Angkat.
6. Sajikan Mi Urai dengan saus dan bola daging.



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

