



MI KUAH LAKSA



MI TELUR
URAI.



MI GECOK GANEM



MI BRONGKOS

3 Resep Protein Tinggi!



miburungdara.com



MI KUAH LAKSA

BAHAN-BAHAN

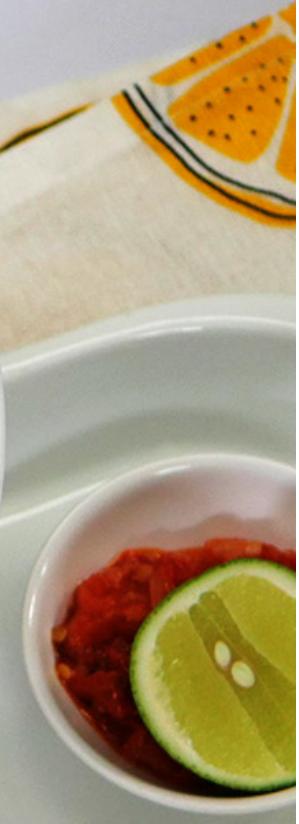
1 Bungkus Mi Burung Dara
500 ml air
2 sdm minyak goreng
300 gram dada ayam goreng, suwir
800 ml santan cair
2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
1 lembar daun salam
3 lembar daun jeruk
3 sdm minyak goreng, untuk menumis
Bumbu Halus:
5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
1 buah cabai merah, 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 GECOK GANEM

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Burung Dara Pipih

BOLA DAGING

250 gram daging sapi giling

1 butir telur

Lada dan garam secukupnya

Bahan kuah:

1 ruas lengkuas, iris tipis

3 lembar salam

600 ml air

2 cabe hijau besar, potong

2 cabe merah besar, potong

2 tomat hijau, potong wedges

1/2 sdt kaldu bubuk

65 ml santan kental

Gula, garam dan lada secukupnya

BUMBU HALUS

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1/2 sdm ketumbar

1 ruas kencur

Air secukupnya

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Burung Dara sesuai intruksi pada kemasan, sisihkan
2. Buat Bola daging: campur semua bahan sampai rata, buat bola-bola, sisihkan.
3. Bumbu halus: haluskan semua bumbu halus, sisihkan.
4. Tumis bumbu halus, lengkuas dan salam hingga wangi.
Masukan air beri bumbu
5. Secara perlahan masukan bola daging dan cabe masak hingga mengapung dan matang. Setelah itu masukan santan dan tomat.
Masak hingga mendidih.
6. Sajikan Mi Burung Dara dengan kuah gacok ganem selagi hangat.



MI BRONGKOS

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Kacang tolo rebus 100 gram
Daging rebus 200 gram
Labu siam / manisah ½ buah, potong dadu
Wortel 1 buah, potong dadu
Buncis 100 gram, potong 3 cm
Serai 2 batang, memarkan
Lengkuas 2 cm, memarkan
Daun jeruk 8 lembar
Air 1 liter
Santan 250 ml
Cabai rawit 10 buah
Gula dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm

BAHAN HALUS:

Bawang merah 8 butir
Cabai keriting 4 buah
Kluwak 2 buah
Kemiri 5 butir, sangrai
Jahe 1 cm
Kencur 1 cm
Ketumbar 1 sdt

CARA MEMASAK:

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan serai, lengkuas dan daun jeruk. Aduk hingga rata.
2. Tambahkan air, tunggu hingga mendidih, masukkan kacang tolo dan daging yang sudah direbus. didihkan.
3. Masukkan santan, labu siam, wortel, buncis dan cabai rawit.
4. Bumbui gula dan garam, masukkan mi burung dara dan aduk rata. Siap disajikan.



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

