



MI KUAH SERABUT TELUR



MI TELUR
URAI



MI GORENG SAPI MALA



MARTABAK MI MESIR

3 Resep Menu Persiapan Puasa





MI KUAH SERABUT TELUR

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi Burung Dara
1 buah bawang bombay, cincang
1.5 liter air kaldu
1 sachet Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
150 gram fillet ayam, rebus dan suwir
75 gram jagung manis, pipil
50 gram kacang polong
2 butir telur ayam, kocok lepas
2 sdm minyak wijen
2 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang bombay hingga harum
2. Masukkan air kaldu, didihkan
3. Masukkan Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
4. Masukkan 2 keping Mi Burung Dara, masak hingga terurai
5. Tambahkan ayam, jagung manis dan kacang polong. Didihkan
6. Tuang telur perlahan sambil diaduk hingga berserabut, tambahkan minyak wijen. Masak hingga mendidih
7. Angkat dan sajikan dengan irisan cabai rawit bersama kecap asin



MI GORENG SAPI MALA

BAHAN-BAHAN

2 keping MI BURUNG DARA pipih
200 g daging sapi, iris tipis
2 sendok makan minyak goreng
½ buah bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 ruas jahe, iris panjang
100 ml air

BUMBU DAN SAUS :

2 sdm saus sambal
1 sdm pasta mala (alternatif: chilli oil)
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdt merica bubuk

SAYURAN :

50 gram kol, iris halus
1 buah wortel, iris korek api
50 g tauge
25 g daun bawang

PELENGKAP DAN GARNIS :

Bawang goreng
Daun bawang, cincang

CARA MEMASAK

1. Masak MI BURUNG DARA sesuai instruksi pada kemasan, tiriskan dan sisihkan
2. Panaskan minyak dalam wajan besar. Tumis bawang bombay, bawang putih dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging sapi dan tumis hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Tambahkan pasta mala, saus sambal, kecap manis, kecap asin, dan merica bubuk ke dalam tumisan daging. Aduk rata.
5. Tambahkan mi yang sudah dimasak ke dalam wajan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan mi terbalut bumbu
6. Tambahkan wortel hingga agak lunak, kemudian tambahkan kol dan tauge. Tambahkan air dan masak hingga sayuran layu.
7. Penyajian: Sajikan mi goreng sapi mala panas, taburi dengan bawang goreng dan daun bawang cincang.



MARTABAK MI MESIR

BAHAN-BAHAN:

Adonan kulit
200 gram tepung terigu
Garam, secukupnya
125 ml air
50 ml minyak goreng
Tumisan daging
minyak goreng secukupnya
½ buah bawang Bombay, cincang
6 butir bawang merah, cincang
4 siung bawang putih, cincang
1 ruas jahe, memarkan
1 ruas lengkuas, memarkan
1 batang serai, memarkan
5 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1 lembar daun kunyit
250 gram daging sapi giling
2 sdm kari bubuk
Garam, lada, penyedap secukupnya
100 ml santan kental

ISIAN MARTABAK :

2 keping Surya Mi 50
3 batang daun bawang, iris
5 butir telur bebek
Garam, secukupnya
Pelengkap
Acar dan cabai rawitental

CARA MEMASAK:

1. Uleni bahan kulit hingga halus, bagi jadi bulat-bulatan. Taruh ke dalam mangkuk, rendam pada minyak goreng secukupnya. Istirahatkan minimal 1 jam
2. Tumis bawang Bombay, bawang merah dan bawang putih sampai layu dan harum. Masukkan lengkuas, jahe daun jeruk, daun salam, daun kunyit, dan serai. Tumis kembali sampai harum. Masukkan daging giling dan aduk. Bumbui dengan garam, lada dan penyedap. Tuang santan, lalu aduk dan masak sampai kering dan dagingnya empuk.
3. Campur seluruh bahan isian martabak, aduk rata. Sisihkan
4. Panaskan wajan dengan minyak, tipiskan kulit martabak, pindahkan ke dalam wajan, beri isian secukupnya, lipat keempat sisinya, masak hingga matang, sisihkan
5. Potong sesuai selera, sajikan dengan acar dan cabai rawit



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