



MI TELUR
URAI



MI JANDA KEMBANG



MI RAMEN MILENIAL



MI KUAH LAKSA

3 Resep

Mi Kuah Gurih Nikmat





MI JANDA KEMBANG

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi Burung Dara Ori
1 batang kayu manis
3 butir cengkeh
500 g iga / buntut sapi, rebus hingga empuk
2 liter kaldu / air rebusan sapi
2 batang seledri
1 wortel, potong menyerupai bunga
100 g kembang kol
100 g kembang tahu pita
100 g cabe hijau
2 batang daun bawang, iris
gula, garam dan lada secukupnya

BUMBU HALUS :

8 butir bawang merah
5 siung bawang putih
2 butir kemiri
1/2 butir pala
2 ruas jahe
1 sdt merica
Pelengkap:
Daun bawang
Bawang goreng

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Burung Dara Ori sesuai instruksi pada kemasan, sisihkan
2. Sup Janda: Panaskan minyak pada panci, tumis bumbu halus, kayu manis, cengkeh hingga harum dan matang. Tambahkan kaldu, iga sapi, cabe rawit dan seledri. Masak hingga mendidih, tambahkan sayuran dan kembang tahu, beri bumbu. Masak hingga sayuran empuk dan matang. Sesaat sebelum matang, taburkan bawang daun. Angkat dan sisihkan.
3. Sajikan mi burung dara dengan sup pada mangkuk saji, taburkan dengan daun bawang dan bawang goreng.



MI RAMEN MILENIAL

BAHAN-BAHAN :

- 1 keping Mi Burung Dara Mtist Original
- 1 buah Telur rebus 7 menit
- 2 sdm Chili oil
- 150 gram Daging ayam cincang
- 2 sdm Minyak goreng
- 1 sdt Gula pasir
- ¼ sdt Merica bubuk
- ½ sdt Kaldu ayam bubuk

KUAH :

- 1 sdm Chili oil
- ½ sdt Kaldu ayam bubuk
- 150 ml Susu cair
- 150 ml Air

PELENGKAP :

- 1 buah Pokcoy rebus

CARA MEMASAK

1. Rebus mi hingga matang. Angkt dan tiriskan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis ayam, chili oil, garam, gula pasir, merica dan kaldu ayam bubuk. Masak hingga rata.
3. Didihkan air dan susu. Masukkan chili oil dan kaldu ayam bubuk. Matikan api.
4. Tuang kuah ke mangkok, masukan mi. Tambahkan tumisan ayam dan pokcoy. Sajikan.



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 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