



MI OPOR SUWIR



MI TELUR
URAI



MI LONTONG



ASAM PEDAS MI LEBARAN

3 Resep Spesial Lebaran





MI OPOR SUWIR

BAHAN-BAHAN :

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Ayam pejantan 1 ekor, bersihkan
Santan cair 750 ml dari 1/2 butir kelapa
Santan 500 ml dari 1/2 butir kelapa
Minyak goreng 2 sdm
Serai 1 batang, memarkan
Lengkuas 1 cm, memarkan
Daun jeruk 2 lembar
Daun salam 1 lembar
Bawang merah goreng secukupnya

BUMBU HALUS :

Bawang putih 3 siung
Bawang merah 5 butir
Kemiri 3 butir
Ketumbar 1/2 sdt
Jinten 1/8 sdt
Jahe 1 cm
Garam secukupnya
Gula pasir 1 sdt

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata.
2. Tuang santan cair, masak hingga ayam setengah matang.
3. Tuang santan kental, masak hingga ayam matang dan santan menyusut. Angkat dan suwir daging ayamnya.
4. Campur mi dengan bumbu opor, sajikan dengan ayam suwir dan bawang merah goreng.



MI LONTONG

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 2 buah, rebus hingga lunak
Santan kental 100 ml
Garam secukupnya
Daun pisang secukupnya

CARA MEMASAK

1. Rebus santan bersama garam hingga mendidih, angkat.
2. Masukkan mi, diamkan hingga santan meresap.
3. Bungkus memanjang dengan daun pisang, padatkan.
4. Semat dengan lidi kedua ujungnya, kukus hingga matang selama 15 menit.
5. Angkat dan sisihkan.



ASAM PEDAS MI LEBARAN

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Jamur kuping 100 gram, iris memanjang
Udang kupas 200 gram (kupas kulit & kepalanya, ekornya biarkan utuh)
Santan 800 ml
Kapulaga 3 buah
Pekak 2 buah
Daun kunyit 1 lembar
Daun jeruk 3 lembar

BUMBU HALUS :

Bawang merah 7 butir
Bawang putih 5 siung
Cabe merah keriting 5 buah
Jinten ½ sdt
Jahe 2 cm
Lengkuas 1 cm
Air asam jawa 1 sdm
Minyak goreng 100 ml
Garam, merica bubuk & gula pasir (secukupnya)

PELENGKAP :

Telur bebek rebus 2 butir
Bawang goreng, secukupnya

CARA MEMASAK:

1. Tumis bumbu halus bersama daun jeruk, daun kunyit, kapulaga dan bunga lawang hingga harum. Masukkan udang dan jamur, tumis hingga rata.
2. Masukkan santan, garam, merica bubuk dan gula pasir, didihkan. Masukkan Mi Burung Dara aduk rata. Angkat dan sajikan dengan bahan pelengkap.



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