



BURGER MI LAPIS



MI TELUR
URAI

3 Resep Menu Anak



PANCAKE MI



MI-NI PIZZA





PANCAKE MI

BAHAN-BAHAN :

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay 1 butir, cincang
Ayam cincang 100 gram
Jamur kancing 100 gram, iris tipis
Telur ayam 3 butir, kocok lepas
Susu cair 400 ml
Saus tomat 100 ml
Keju cheddar 100 gram
Merica bubuk 1/2 sdt
Garam secukupnya
Gula secukupnya
Margarin 1 sdm

CARA MEMASAK :

1. Tumis bawang putih dan bawang bombay dalam margarin hingga kuning keemasan.
2. Masukkan ayam cincang dan jamur kancing, aduk hingga berubah warna.
3. Tuang susu cair sambil diaduk.
4. Bumbui dengan merica, gula dan garam. Aduk hingga mendidih, Angkat.
5. Campurkan adonan ayam dan jamur ke dalam Mi Burung Dara. Tambahkan telur, aduk rata.
6. Panaskan cetakan pancake, olesi dengan margarin, masukkan adonan. Tutup
7. Masak di atas api sedang hingga setengah matang.
8. Olesi mi dengan sedikit saus tomat hingga rata.
9. Taburi parutan keju di atasnya, tutup dan diamkan hingga matang.
10. Angkat dan sajikan.



BURGER MI LAPIS

BAHAN-BAHAN :

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 2 siung, haluskan
Bawang merah 4 butir, haluskan
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Wortel 1 buah, parut
Ayam cincang 75 gram
Daun bawang 2 batang, iris tipis
Merica bubuk 1/4 sdt
Garam secukupnya
Margarin secukupnya
Bahan Penyajian:
Daun selada secukupnya
Saus tomat secukupnya
Mayones secukupnya
Keju lembaran 3 lembar
Tomat ukuran besar 1 buah, iris 1/2 cm

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga harum.
2. Campur bumbu tumis dengan semua bahan burger, aduk rata.
3. Kukus adonan di dalam cetakan bulat hingga matang, angkat.
4. Panggang sambil sesekali dioles dengan margarin hingga matang. Angkat.
5. Ambil 1 burger mi, olesi dengan saus tomat dan mayones, susun daun selada, keju, dan tomat di atasnya. Tutup kembali dengan burger mi. Sajikan.



MI-NI PIZZA

BAHAN-BAHAN:

Bahan Versi Gurih:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang
Bawang bombay 1 buah, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Susu cair 200 ml
Merica bubuk 1/2 sdt
Pala bubuk 1/4 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam sesuai selera
Mentega 1 sdm (untuk menumis)

Bahan Versi Manis:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Susu cair 200 ml
Gula pasir 3 sdm
Vanila bubuk 1/4 sdt

CARA MEMASAK:

Cara Membuat Versi Gurih:

1. Tumis bawang bombay dengan mentega hingga kuning kecoklatan. Angkat dan masukkan dalam Mi Urai. Tambahkan telur, susu, merica, pala, gula pasir dan garam. Aduk rata.
2. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
3. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
4. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.
5. Taburkan topping jamur di atasnya, masak hingga matang. Angkat dan sajikan.

CARA MEMASAK:

Cara Membuat Versi Manis:

1. Larutkan gula pasir dalam susu.
2. Campur Mi Urai dengan larutan susu dan gula pasir. Tambahkan telur dan bubuk vanila. Aduk rata.
3. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
4. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
5. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.
6. Taburkan topping jamur di atasnya, masak hingga matang. Angkat dan sajikan.



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