



VEGETARIAN PIZZA MI



MI TELUR
URAI

3 Resep Mi Topping Telur & Sayur



MI URAP KELAPA REMPAH



MI GORENG ANAK KOS





VEGETARIAN PIZZA MI

BAHAN-BAHAN :

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang bombay 1 buah, cincang dan tumis
Telur ayam 7 butir, kocok lepas
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya

BAHAN TOPPING :

Minyak goreng 1 sdm
Bawang bombay 1 buah, cincang
Bawang putih 2 siung, cincang
Pasta tomat 1 sdm
Saus tomat 5 sdm
Oregano 1/2 sdt
Gula pasir 1 sdt
Merica bubuk 1/2 sdt
Garam secukupnya
Air 50 ml
Jamur kancing 100 gram, iris tipis
Paprika hijau 1 buah, potong dadu
Tomat 2 buah, iris melingkar
Nanas 1 buah, iris tipis

CARA MEMASAK :

1. Saus Topping: Tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum. Masukkan pasta tomat, saus tomat, oregano, gula, merica dan garam. Tuang air, masak hingga mendidih dan kental. Angkat dan sisihkan.
2. Campur Mi Burung Dara, bawang bombay, telur, gula dan garam. Aduk hingga rata.
3. Tuang dalam cetakan pizza, panggang 1/2 matang. Olesi bagian atas dengan saus topping. 3. Atur jamur, paprika, tomat dan nanas di atasnya. Panggang kembali hingga matang. Angkat dan sajikan.

TIPS :

4. Topping dapat disesuaikan dengan selera. Untuk yang non vegetarian, topping dapat diganti dengan olahan daging cincang, sosis, maupun keju.
5. Pizza ini dapat dibuat di pan dadar anti lengket bertutup, dan di masak langsung di atas kompor (tanpa dioven).



MI URAP KELAPA REMPAH

BAHAN-BAHAN :

2 keping mi burung dara pipih
100 g Kacang Panjang, potong dan rebus
100 g kecambah, rebus
1 buah wortel, potong korek api, rebus
100 g kecipir, rebus
1 buah timun, buah biji, potong korek api
1 ikat kemangi, siangi daunnya

BUMBU HALUS :

2 siung bawang putih
1 kotak terasi, bakar
2 cabai merah
5-7 cabai rawit
1 butir kencur
½ inch kunyit
1 sdm gula merah
Air secukupnya
Bawang goreng secukupnya

KELAPA REMPAH :

½ butir kelapa, parut panjang
Garam
Minyak

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Burung Dara pipih sesuai instruksi di kemasan, angkat dan sisihkan
2. Haluskan bumbu halus menggunakan blender, sisihkan
3. Panaskan minyak di atas pan, tumis bumbu halus hingga wangi, masukan kelapa parut, aduk rata, beri bumbu, masak hingga matang
4. Di dalam bowl, campurkan Mi Burung Dara, seluruh sayuran dan kelapa rempah, aduk rata. Tata di atas piring, taburi dengan bawang goreng



MI GORENG ANAK KOS

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Bawang putih 3 siung, cincang
Sosis 3 buah, potong serong
Saus tiram 2 sdm
Kecap asin 1 sdt
Kecap manis 2-3 sdm
Kaldu bubuk ¼ sdt
Air 50 ml
Merica bubuk 1/4 sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Minyak goreng 3 sdm
Telur mata sapi 1 buah

CARA MEMASAK:

1. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan sosis dan aduk hingga berubah warna.
2. Masukkan kecap manis, saus tiram, merica bubuk, kecap asin, kaldu bubuk, dan air.
3. Aduk-aduk, bumbui dengan gula dan garam. Didihkan.
4. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata hingga matang, angkat dan sajikan dengan telur mata sapi.



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