



MI YAMIN



MI TELUR
URAI

3 Resep Mi Khas Nusantara



LAKSA MI BANJAR



MI TEK TEK





LAKSA MI BANJAR

BAHAN-BAHAN :

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Tepung kanji 3 sdm
Santan 100 ml

KUAH :

Santan 600 ml
Ikan gabus goreng 4 potong, suir-suir
Bawang merah 7 butir
Bawang putih 5 siung
Kemiri 5 butir
Sereh 1 batang
Lengkuas 1 cm
Jahe 1 cm
Cabe merah besar 1 buah
Ketumbar bubuk $\frac{1}{2}$ sdt
Jinten bubuk $\frac{1}{4}$ sdt
Garam & gula pasir, secukupnya

PELENGKAP :

Bawang goreng 1 sdm

GARNISH :

Cabe merah & daun seledri

CARA MEMASAK :

1. Campur Mi Urai dengan tepung kanji dan santan, aduk rata. Masukkan dalam mangkuk kecil yang sudah dioles dengan margarine. Kukus selama 10 menit. Angkat dan dinginkan.
2. Masukkan kedalam blender bawang, cabe, jahe, lengkuas, sereh, ketumbar, jinten dan minyak goreng. Blender hingga halus.
3. Tumis bumbu halus hingga matang. Masukkan santan, garam dan gula pasir. Didihkan, masukan ikan gabus goreng suir. Masak hingga matang.
4. Siapkan Laksa Mi didalam piring, siram dengan kuah. Sajikan dan taburi dengan bawang goreng dan garnish.



MI TEK TEK

BAHAN-BAHAN :

Mi Burung Dara Original 1 bungkus,
rebus hingga lunak
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Daging ayam goreng suwir 100 gram
Sawi hijau 3 lembar, siangi-potong-potong
Kol 3 lembar, iris tipis
Air kaldu 50 ml
Kecap manis 1-2 sdm
Gula dan garam secukupnya
Minyak goreng secukupnya
Bumbu Halus:
Bawang merah 4 butir
Bawang putih 2 siung
Merica ½ sdt
Kemiri 2 butir, sangrai

BAHAN PENYAJIAN:

Bawang goreng
Acar

CARA MEMASAK

1. Kocok telur dengan sedikit garam. Goreng sambil sesekali diaduk hingga matang. Angkat dan sisihkan.
2. Tumis bumbu halus hingga harum. Masukkan ayam dan air kaldu, aduk-aduk.
3. Bumbu dengan kecap, gula dan garam.
4. Masukkan sayuran, telur orak-arik dan mi, masak hingga bumbu meresap. Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng dan acar.



MI YAMIN

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai Original
50 g taoge, siangi
4 lembar sawi hijau, siangi
1 tangkai bawang perai, iris tipis
Bawang merah goreng secukupnya
200 ml air kaldu, untuk penyajian
Bahan Ayam Taburan & Pangsit Rebus:
150 g ayam cincang
2 siung bawang putih, cincang
½ sdt kaldu bubuk
Garam secukupnya
1 sdt minyak wijen
6 lembar kulit pangsit
2 sdm minyak goreng
Air untuk perekat kulit pangsit

BAHAN CAMPURAN MI :

2 sdm minyak bawang
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1/8 sdt merica bubuk

CARA MEMASAK:

1. Masak Mi Urai Original sesuai dengan instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan
2. Ayam Taburan: Tumis bawang putih hingga harum, masukkan ayam cincang, aduk hingga berbutir, tambahkan garam, kaldu bubuk dan minyak wijen. Aduk rata, angkat dan sisihkan.
3. Pangsit Rebus: Ambil selembar kulit pangsit, letakkan 1 sdt ayam taburan, rekatkan dan bentuk sesuai selera. Rebus hingga mengapung, angkat. Sisihkan. Tips: Sisihkan ke dalam air matang suhu ruang supaya tidak lengket.
4. Campur semua bahan campuran mi, masukkan Mi Urai yang baru direbus. Aduk hingga rata.
5. Tambahkan dengan taoge, sawi dan pangsit rebus. Taburkan ayam taburan, bawang perai dan bawang merah goreng di atas mi. Sajikan dengan air kaldu dan saus sambal.



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