



PIE MI BAYAM



MI TELUR
URAI

3 Resep TEMANI LIBURAN SEKOLAH



CHICKEN TERIYAKI ALFREDO



MICHEEZ BURUNG DARA





MICHEEZ BURUNG DARA

BAHAN-BAHAN :

2 keping Burung Dara Pipih
2 sdm susu bubuk
1 sdm keju bubuk
1 ½ sdm Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
½ sdt cabai bubuk
325 ml air
100 gram keju cheddar, parut
Topping:
6 potong chicken BBQ, siap pakai
1 batang daun perai, potong-potong

CARA MEMASAK :

1. Masak Mi Burung Dara sesuai instruksi pada kemasan. Sisihkan.
2. Campur susu bubuk, keju bubuk, Ciptarasa Kuah Ayam Bawang, dan cabai bubuk pada sebuah pan.
3. Tuangi air perlahan hingga semua bahan larut, lalu nyalakan kompor dan didihkan.
4. Masukkan keju cheddar, masak sambil diaduk hingga keju cheddar larut.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk sesekali hingga mendidih.
6. Angkat, sajikan dengan topping chicken BBQ dan taburan daun perai



PIE MI BAYAM

BAHAN-BAHAN :

Bahan Kulit:

Tepung terigu 160 gram
Garam 1 sdt
Gula pasir 1 sdt
Margarin/ mentega 125 gram
Air 50 ml

Bahan Isi:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus,
rebus hingga lunak
Daging giling 150 gram
Bawang bombay 1 butir, cincang
Telur ayam 1 butir, kocok lepas
Susu cair 350 ml
Merica bubuk ½ sdt
Pala bubuk ½ sdt
Gula pasir dan garam secukupnya
Bayam 1 ikat, siangi dan potong-potong
Keju cheddar 100 gram, parut
Margarin/ mentega 1 sdm

CARA MEMASAK

1. Kulit: campur semua bahan kulit, aduk hingga kalis, diamkan selama 1 jam dalam kulkas.
2. Tipiskan adonan, cetak dalam cetakan pie. Tusuk-tusuk, dan panggang dalam oven bersuhu 150c hingga setengah matang. Angkat.
3. Panaskan margarin/ mentega, tumis bawang bombay dan daging giling hingga daging berbutir. Angkat dan sisihkan.
4. Campur telur, susu cair, merica, pala, gula dan garam. Aduk rata.
5. Tambahkan Mi Burung Dara Pipih, tumisan daging, bayam dan keju. Tuang dalam cetakan.
6. Panggang kembali hingga matang selama 25 menit Angkat dan sajikan.



CHICKEN TERIYAKI ALFREDO

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI, rebus hingga lunak
2 sdm mentega
1/4 butir bawang bombay, cincang
1/2 sdt jahe parut
200 gram fillet dada ayam 200 gram
1 buah wortel, potong dadu
100 gram jamur kancing
1/2 sdt merica hitam tumbuk
2 1/2 sdm saus teriyaki
250 ml susu cair full cream
1/2 sdm Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
1 sdt peterseli, cincang

CARA MEMASAK:

1. Rebus Mi URAI selama 3 menit, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan mentega, tumis bawang bombay dan jahe parut hingga harum.
3. Masukkan ayam, wortel, jamur kancing dan merica hitam.
4. Tumis hingga berubah warna. Masukkan saus teriyaki dan tuang susu, aduk rata.
5. Masukkan Ciptarasa Kuah Ayam Bawang. Tambahkan Mi URAI matang, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan peterseli.



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