



MI GORENG SAPI MALA



MI TELUR
URAI

3 Resep Spesial Persiapan Libur Akhir Tahun



**SHRIMP SALTED EGG
NOODLES**



VEGETARIAN PIZZA MI





SHRIMP SALTED EGG NOODLES

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI Pipih
300 g udang ukuran besar, kupas dan sisakan ekornya
1 buah jeruk lemon
4 siung bawang putih, cincang
3 buah cabai rawit, potong-potong
1 batang daun kare, bersihkan
3 butir telur asin, ambil kuningnya dan haluskan
Garam secukupnya
50 g mentega
50 ml air kaldu
1 batang daun bawang, potong ½ cm

CARA MEMASAK :

- 1.Rebus Mi URAI sesuai petunjuk pada kemasan. Angkat dan sisihkan.
- 2.Lumuri udang dengan air jeruk, sisihkan.
- 3.Panaskan mentega, tumis bawang putih hingga harum. Masukkan cabai rawit dan daun kare, masak kembali hingga beraroma.
- 4.Masukkan udang, aduk hingga berubah warna.
- 5.Tambahkan telur asin, ratakan.
- 6.Tuang air kaldu, ratakan. Bumbui dengan garam.
- 7.Masukkan mi, aduk rata. Angkat dan sajikan dengan taburan daun bawang.



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

UNTUK 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. Atur jamur, paprika, tomat dan nanas di atasnya. Panggang kembali hingga matang. Angkat dan sajikan.
4. Tips :
5. Topping dapat disesuaikan dengan selera. Untuk yang non vegetarian, topping dapat diganti dengan olahan daging cincang, sosis, maupun keju.
6. Pizza ini dapat dibuat di pan dadar anti lengket bertutup, dan di masak langsung di atas kompor (tanpa dioven).



MI GORENG SAPI MALA

BAHAN-BAHAN:

2 keping MI BURUNG DARA pipih
200 g daging sapi, iris tipis
2 sendok makan minyak goreng
½ buah bawang bombay, iris tipis
3 siung bawang putih, cincang halus
1 ruas jahe, iris panjang
100 ml air

UNTUK BUMBU DAN SAUS:

2 sdm saus sambal
1 sdm pasta mala (alternatif: chilli oil)
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1 sdt merica bubuk
Sayuran:
50 gram kol, iris halus
1 buah wortel, iris korek api
50 g tauge
25 g daun bawang

PELENGKAP/GARNISH:

Bawang goreng
Daun bawang, cincang

CARA MEMASAK:

1. Masak MI BURUNG DARA sesuai instruksi pada kemasan, tiriskan dan sisihkan
2. Panaskan minyak dalam wajan besar. Tumis bawang bombay, bawang putih dan jahe hingga harum.
3. Masukkan daging sapi dan tumis hingga matang dan berwarna kecokelatan.
4. Tambahkan pasta mala, saus sambal, kecap manis, kecap asin, dan merica bubuk ke dalam tumisan daging. Aduk rata.
5. Tambahkan mi yang sudah dimasak ke dalam wajan. Aduk hingga semua bahan tercampur rata dan mi terbalut bumbu
6. Tambahkan wortel hingga agak lunak, kemudian tambahkan kol dan tauge. Tambahkan air dan masak hingga sayuran layu.
7. Penyajian: Sajikan mi goreng sapi mala panas, taburi dengan bawang goreng dan daun bawang cincang.



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