



MI TELUR

URAI®

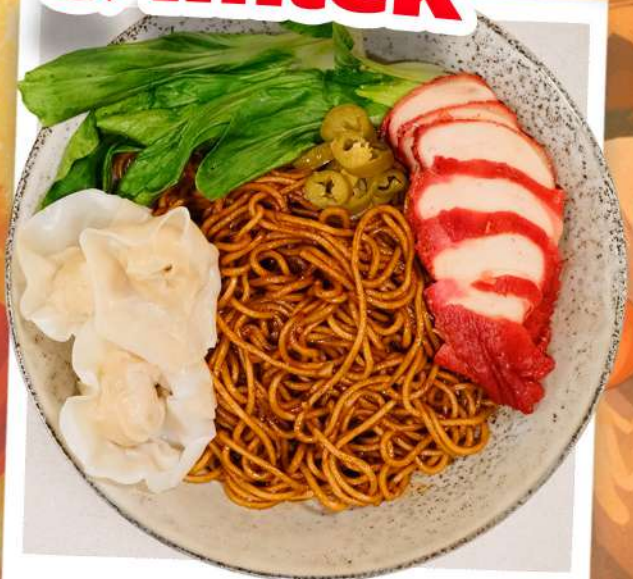
3 Resep Persiapan Puasa & Imlek



MI ZHAJIANG



MI PANJANG UMUR
(SIU MIE)



CHARSIEW CHICKEN
WANTAN MEE





MI ZHAJIANG

BAHAN-BAHAN :

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Timun ukuran sedang 1 buah, kupas dan serut
Daun bawang 2 batang, siangi dan potong-potong
Bahan saus daging
Tauco manis 3 sdm
Soy sauce 1 sdm
Chili bean sauce 1 sdm
Kecap manis 3 sdm
Air kaldu 300 ml
Bawang putih 2 siung, cincang
Jahe 2 cm, parut
Daging sapi cincang 150 gram
Jamur shiitake 4 buah, rendam/ rebus dan potong dadu
Merica bubuk ½ sdt
Minyak goreng 2 sdm
Larutan maizena 1 sdm

CARA MEMASAK

1. Campur tauco manis, soy sauce, chili bean sauce, kecap manis dan air kaldu. Aduk rata.
2. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan daging sapi dan jamur. Aduk-aduk hingga daging berubah warna.
3. Masukkan campuran saus, tambahkan merica bubuk dan aduk-aduk hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan maizena, angkat.
4. Tata Mi Urai Original di atas piring saji, tuang dengan saus daging di atasnya. Sajikan dengan timun dan taburan daun bawang.



CHARSIEW CHICKEN WANTAN MEE

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAL Original
2 sdm bawang putih cincang
2 sdm saus tiram
1 sdm kecap asin
2 sdm kecap manis
1/8 sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
25 ml air
1 sdm minyak wijen
1 kuntum pokchoy, belah jadi 2 dan blansir
1-2 sdm acar cabai, untuk penyajian
Untuk Bahan Ayam Charsiew:
300 g dada ayam
4 siung bawang putih, haluskan
1/4 sdt jahe parut
1/2 sdm minyak wijen
1 sdm madu
1 sdm saus tiram
1 sdm kecap manis
2 sdm gula palem
1 sdt ngohiong bubuk
1/4 sdt merica bubuk
Garam secukupnya
3 tetes pewarna merah

BAHAN WANTAN

6 lembar kulit siomay
150 g ayam cincang
1 batang bawang perai, cincang halus
1/8 sdt jahe parut
1 sdt kaldu ayam
1 sdm minyak wijen
1 sdm tepung tapioka

CARA MEMASAK

1. Untuk Ayam Charsiew: Campur semua bahan, diamkan semalam. Angkat dan bungkus dalam aluminium foil, panggang dalam oven suhu 230°C selama 20 menit. Angkat dan sisihkan.
2. Untuk Wantan: Campur semua bahan kecuali kulit siomay, aduk rata. Ambil 1 lembar kulit siomay, letakkan 1 sdm adonan, bungkus seperti koin emas. Rekatkan ujungnya menggunakan campuran air dan terigu. Rebus hingga matang, angkat dan sisihkan.
3. Rebus Mi URAL sesuai petunjuk pada kemasan, angkat dan tiriskan. Sisihkan.
4. Panaskan minyak. Tumis bawang putih hingga harum, masukkan saus tiram dan aduk rata. Tambahkan kecap asin, kecap manis, merica bubuk, kaldu bubuk, dan air. Ratakan, masukkan mi dan tambahkan minyak wijen. Aduk rata. Angkat.
5. Sajikan mi bersama pokchoy, wantan, ayam charsiew, dan acar cabai.



MI PANJANG UMUR (SIU MIE)

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai Original
4 siung bawang putih, cincang
½ sdm jahe parut
100 g fillet dada ayam, potong dadu
150 g udang kupas
2 sdm saus tiram
1 sdt kecap asin
50 ml air
¼ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
1 buah wortel, potong korek api
75 g jamur shiitake basah, iris tipis
100 g kol, iris tipis
Gula pasir dan garam secukupnya
1 ½ sdm minyak wijen
2 batang daun bawang, potong 1 cm
3 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK:

1. Rebus Mi Urai sesuai petunjuk pada kemasan, angkat dan tiriskan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan jahe hingga harum, masukkan dada ayam dan udang. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan saus tiram dan kecap asin, aduk rata. Tuang air, merica bubuk dan kaldu bubuk. Didihkan.
4. Masukkan wortel, jamur shiitake, dan kol. Ratakan. Bumbui dengan gula dan garam.
5. Masukkan Mi Urai, aduk rata dan tuangi dengan minyak wijen. Ratakan. Angkat dan sajikan dengan daun bawang.



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