



ALOO GOSHT NOODLE

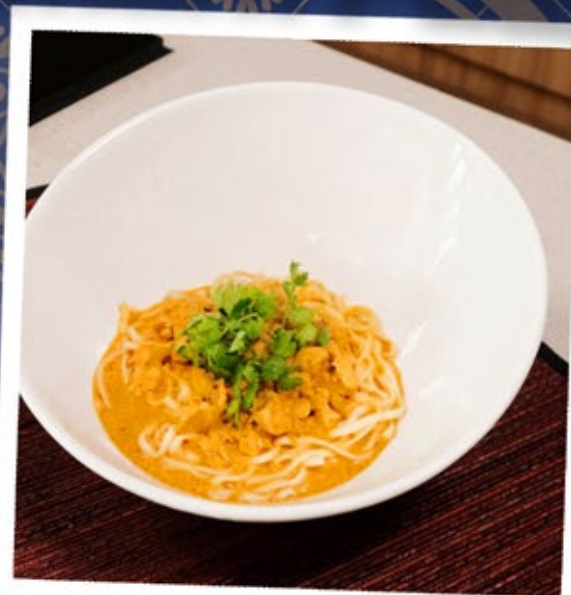


MI TELUR
URAI

3 Resep Temani Puasa



MI KUAH SERABUT TELUR



CHICKEN KORMA NOODLES





ALOO GOSHT NOODLE

BAHAN-BAHAN :

1 bungkus Mi Urai Pipih
1 buah bawang bombay ukuran sedang, cincang
1 sdm bawang putih halus
400-500 gram iga kambing/ daging kambing dengan tulang
150 gram tomat, cincang
2 sdm pasta tomat
1 liter air
1 sdt garam
¼ sdt kunyit bubuk
1 sdt cabai bubuk
½ sdt merica bubuk
1 sdt kaldu bubuk
1 sdt gula pasir
150 gram kentang kelereng
2 buah cabai hijau, buang bijinya dan potong dadu
4 batang daun ketumbar, cincang
50 ml minyak goreng
250 ml air panas

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Urai Pipih sesuai dengan instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan.
2. Tumis bawang bombay hingga kecoklatan, masukkan bawang putih. Masak hingga keemasan.
3. Masukkan kambing, masak hingga berubah warna.
4. Masukkan pasta tomat dan tomat, aduk hingga rata.
5. Tuang air, masak hingga air menyusut setengahnya.
6. Masukkan garam, kunyit, cabai, merica, kaldu bubuk dan gula pasir. Masak hingga air menyusut, masukkan kentang aduk hingga rata dan kentang lunak.
7. Tuang air panas, tambahkan cabai hijau dan daun ketumbar. Didihkan.
8. Masukkan Mi Urai, aduk rata. Angkat dan sajikan.



MI KUAH SERABUT TELUR

BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi Burung Dara
- 1 buah bawang bombay, cincang
- 1.5 liter air kaldu
- 1 sachet Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
- 150 gram fillet ayam, rebus dan suwir
- 75 gram jagung manis, pipil
- 50 gram kacang polong
- 2 butir telur ayam, kocok lepas
- 2 sdm minyak wijen
- 2 sdm minyak goreng

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang bombay hingga harum
2. Masukkan air kaldu, didihkan
3. Masukkan Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
4. Masukkan 2 keping Mi Burung Dara, masak hingga terurai
5. Tambahkan ayam, jagung manis dan kacang polong. Didihkan
6. Tuang telur perlahan sambil diaduk hingga berserabut, tambahkan minyak wijen. Masak hingga mendidih
7. Angkat dan sajikan dengan irisan cabai rawit bersama kecap asin



CHICKEN KORMA NOODLES

BAHAN-BAHAN:

2 keping MI URAI Pipih
300 g daging ayam, potong kecil
500 ml santan
1 sdm minyak
1 bawang bombay, cincang
2 siung bawang putih, cincang
1 sdt garam
1 sdt merica
Bumbu halus:
½ sdt jintan
1 sdt ketumbar bubuk
¼ sdt kunyit bubuk
1 sdt garam masala
1 sdt cabe bubuk
1 sdm minyak
2 siung bawang putih
1 ruas jahe
1 sdm pasta tomat
1 sdt kelapa kering
1 sdm kacang mete (rendam 10 menit)
1 sdm daun ketumbar, cincang
Pelengkap/Garnish:
Daun ketumbar untuk hiasan

CARA MEMASAK:

1. Masak MI URAI sesuai petunjuk pada kemasan. Tiriskan dan sisihkan.
2. Untuk bumbu halus, di dalam food processor haluskan semua bahan bumbu halus. Sisihkan
3. Panaskan minyak, tumis bawang bombay dan bawang putih hingga harum.
4. Tambahkan bumbu halus dan ayam, masak hingga ayam matang.
5. Tuang santan, tambahkan garam dan merica. Masak hingga kuah mengental.
6. Tata mi dalam mangkuk saji, lalu tuang chicken korma di atasnya. Sajikan panas dengan daun ketumbar.



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