



MI OPOR AYAM SUWIR



MI TELUR
URAI

3 Resep
untuk
Rayain Lebaran!



MI LONTONG DODOL WAYU



MI AYAM SOLO





MI OPOR AYAM SUWIR

BAHAN-BAHAN :

Mi Urai Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak
Ayam pejantan 1 ekor, bersihkan
Santan cair 750 ml dari 1/2 butir kelapa
Santan 500 ml dari 1/2 butir kelapa
Minyak goreng 2 sdm
Serai 1 batang, memarkan
Lengkuas 1 cm, memarkan
Daun jeruk 2 lembar
Daun salam 1 lembar
Bawang merah goreng secukupnya
Bumbu halus:
Bawang putih 3 siung
Bawang merah 5 butir
Kemiri 3 butir
Ketumbar 1/2 sdt
Jinten 1/8 sdt
Jahe 1 cm
Garam secukupnya
Gula pasir 1 sdt

CARA MEMASAK

1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus, daun salam, daun jeruk, lengkuas, dan serai hingga harum. Masukkan ayam, aduk rata.
2. Tuang santan cair, masak hingga ayam setengah matang.
3. Tuang santan kental, masak hingga ayam matang dan santan menyusut. Angkat dan suwir daging ayamnya.
4. Campur mi dengan bumbu opor, sajikan dengan ayam suwir dan bawang merah goreng.



MI AYAM SOLO

BAHAN-BAHAN

Mi Ayam Solo
Mi Burung Dara 1 bungkus
Minyak ayam 6 sdm
Kecap asin 4 sdm
Sawi 1 ikat, cuci bersih dan potong-potong
Air kaldu ayam 300 ml, rebus
Timun ukuran kecil 1 buah, iris tipis
Topping Ayam:
Fillet ayam 200 gram, potong dadu
Bawang merah 6 butir
Bawang putih 3 siung
Kunyit 2 cm
Jahe 2 cm
Kemiri 2 butir, sangrai
Ketumbar 1 sdt, sangrai
Merica 1/2 sdt
Kecap manis 4 sdm
Air kaldu 750 ml
Gula dan garam secukupnya
Minyak goreng 2 sdm

CARA MEMASAK

1. Haluskan bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, kemiri, ketumbar dan merica.
2. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan ayam. Tumis hingga berubah warna.
3. Tuang air kaldu, tambahkan gula dan garam. Masak hingga air menyusut. Angkat dan sisihkan.
4. Rebus Mi Burung Dara hingga lunak dan sawi, angkat dan tiriskan.
5. Masukkan 2 sdm minyak ayam dan kecap asin dalam mangkuk saji.
6. Masukkan mie dan sawi, aduk rata. Tambahkan topping ayam. Sajikan dengan kuah kaldu, potongan timun, saus dan sambal.



MI LONTONG DODOL WAYU

BAHAN-BAHAN:

2 bungkus Mi Burung Dara Original, untuk membuat Lontong Mi
250 gram Udang ukuran ibu jari, kupas kulit & kepalanya (ekor biarkan utuh)

Bumbu :

6 butir Bawang merah, haluskan
2 buah Cabe merah besar, potong serong
3 cm Kunyit, bakar & haluskan
6 butir Kemiri, sangrai & haluskan
3 buah Belimbing sayur, potong-potong bulat
400 ml Santan cair
1 lembar Daun kencur muda, iris halus (optional)
Garam & gula pasir, secukupnya

Pelengkap :

2 sdt Bawang goreng

CARA MEMASAK:

1. Tumis bumbu halus dengan sedikit air hingga bumbu matang, lalu masukan irisan cabe rawit dan udang, aduk rata.
2. Masukan irisan belimbing sayur, santan, daun kunyit, garam, gula pasir dan Mi Burung Dara. Masak hingga matang.
Angkat dan sajikan dengan taburan bawang goreng.



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