



Mi Acar Bumbu Kuning



Informasi Resep

Tipe Resep: Asia

Jenis Masakan: Indonesia

Tingkat Kesulitan: Resep Praktis

Porsi: 2

Bahan - Bahan

Mi Urai Original 1 bungkus

Fillet Ikan Dori 300 gram

Mentimun 1 buah , buang isinya, iris seukuran korek api

Wortel 2 buah, iris seukuran korek api

Acar Cabai 50 gram

Air 400ml

Gula, Garam secukupnya

Kaldu Blok Rasa Ayam 1 Butir

Bumbu Halus :

Bawang Merah 7 Buah

Bawang Putih 3 siung

Kunyit, 2 ruas jari, bakar

Kemiri 4 butir, sangrai

Jahe, 2 ruas jari

Cabai Rawit 10 buah

Cara Memasak

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan Mi Urai, masak selama 3 menit hingga mi matang. Angkat dan tiriskan. Tambahkan minyak goreng, aduk rata dan sisihkan.
2. Lumuri ikan dori dengan garam dan lada bubuk, ratakan. Kemudian, goreng hingga matang. Tiriskan.
3. Tumis bumbu halus sampai harum. Masukkan irisan mentimun dan wortel, aduk hingga layu. Masukkan acar cabai utuh, kemudian masukkan air biarkan sampai mendidih.
4. Masukkan ikan goreng dori, cuka, gula, garam dan kaldu blok. Biarkan sampai bumbu meresap dan matang.
5. Sajikan bersama rebusan Mi Urai dan taburi dengan bawang putih goreng.