



# Mi Kukus Masala



## Informasi Resep

**Tipe Resep:** Asia

**Jenis Masakan:** International

**Jenis Bahan:** Daging, Telur

**Porsi:** 8 Porsi

## **Bahan - Bahan**

**Mi Urai Pipih/ Original** 2 bungkus, rebus hingga lunak

Daging sapi cincang 400 gram

Lemak ayam/ sapi 50 gram

Jinten bubuk 2 sdt

Ketumbar bubuk 2 sdt

Garam masala 1 sdt

Daun ketumbar cincang 2 sdm

Cabai hijau besar 3 buah, buang bijinya, cincang kasar

Bawang putih cincang ½ sdt

Bawang bombai cincang 1 sdm

Jahe parut ½ sdt

Minyak samin 1 sdm

Telur ayam 1 butir, kocok lepas

Telur rebus 5 butir

Garam dan gula secukupnya

### **Bahan Saus:**

Bawang bombai ukuran besar 1 buah, cincang

Bawang putih halus 1 sdt

Jahe parut 1 sdt

Paprika bubuk 1 ½ sdm

Ketumbar bubuk 1 sdt

Garam masala 3 sdt

Tomat pure 300 ml

Yoghurt plain/ tawar 80 ml

Pasta tomat 2 sdm

Minyak samin 1 sdm

Daun ketumbar cincang 1 sdm

Garam dan gula secukupnya

## **Cara Memasak**

1. Tumis dengan minyak samin bawang bombai, bawang putih, dan jahe hingga harum. Angkat.
2. Campurkan bumbu tumisan dengan bahan meatloaf lainnya kecuali telur ayam rebus, aduk hingga rata.
3. Ambil 1/3 bagian adonan masukkan dalam cetakan tulban yang sudah dialasi dengan

aluminium foil/ kertas roti.

4. Tata telur di sekeliling cetakan, masukkan sisa adonan lainnya. Ratakan.
5. Kukus hingga matang selama  $\pm$  20 menit. Angkat dan dinginkan.
6. **Saus:** Tumis bawang bombai, bawang putih, dan jahe parut hingga harum. Tambahkan paprika bubuk, ketumbar bubuk, dan garam masala. Aduk rata. Masukkan yoghurt, tomat pure dan pasta tomat. Masak di atas api kecil, bumbui dengan gula dan garam. Masak hingga mendidih. Angkat, taburi dengan daun ketumbar.
7. Sajikan mi kukus bersama saus.

miburungdara.com