



MI TELUR

URAI

3 Resep Menu Anak!



MI KANTONG AJAIB



PROL MI KEJU



MI-NI PIZZA



miburungdara.com



MI KANTONG AJAIB

BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Original 1 bungkus, rebus hingga lunak
Butter/ mentega 3 sdm
Bawang putih 2 siung, cincang
Bawang bombay ½ buah, cincang kasar
Daging asap/smoked beef 4 lembar, potong dadu
Wortel 1 buah, potong dadu
Tepung terigu 2 sdm
Susu cair 400 ml
Merica bubuk ¼ sdt
Gula pasir 1 sdt
Garam secukupnya
Roti tawar 10 lembar
Minyak goreng 750 ml
Larutan terigu 2 sdm, untuk perekat

CARA MEMASAK

1. Lelehkan mentega, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan bawang bombay, daging asap dan wortel. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan terigu, aduk rata.
4. Tuang susu perlahan sambil diaduk hingga rata.
5. Bumbui dengan merica, gula dan garam. Ratakan.
6. Masukkan Mi Burung Dara, aduk rata. Angkat dan sisihkan.
7. Tipiskan roti tawar, potong bulat roti tawar.
8. Ambil satu lembar roti tawar letakkan adonan mi di atasnya.
9. Oles tepian roti dengan perekat, tutup dengan roti lainnya. Rekatkan.
10. Goreng hingga kuning keemasan, angkat dan dinginkan. Belah jadi 2 bagian, sajikan dengan saus tomat bila suka.



PROL MI KEJU

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak, potong-potong
Keju cheddar 200 gram, parut
Susu cair 150 ml
Gula pasir 3 sdm
Telur ayam 3 butir, kocok lepas
Margarin 2 sdm, lelehkan

CARA MEMASAK

1. Campur Mi Burung Dara dan 200 gram keju cheddar.
2. Larutkan gula dalam susu cair, tambahkan telur dan margarin.
3. Tuang campuran susu dalam mi, aduk rata.
4. Masukkan adonan dalam cetakan muffin yang dialasi dengan cup kertas.
5. Panggang dalam oven bersuhu 180°C selama ± 20 menit. Angkat dan dinginkan.



MI-NI PIZZA

BAHAN-BAHAN VERSI GURIH:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang
Bawang bombay 1 buah, cincang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Susu cair 200 ml
Merica bubuk 1/2 sdt
Pala bubuk 1/4 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam sesuai selera
Mentega 1 sdm (untuk menumis)

CARA MASAK VERSI GURIH:

1. Tumis bawang bombay dengan mentega hingga kuning kecoklatan. Angkat dan masukkan dalam Mi Urai. Tambahkan telur, susu, merica, pala, gula pasir dan garam. Aduk rata.
2. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
3. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
4. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.
5. Taburkan topping jamur di atasnya, masak hingga matang. Angkat dan sajikan.

CARA MASAK VERSI MANIS:

1. Larutkan gula pasir didalam susu.
2. Campur Mi Urai dengan larutan susu dan gula pasir. Tambahkan telur dan bubuk vanila. Aduk rata.
3. Panaskan pan, oles dengan sedikit margarin.
4. Tuang adonan pancake hingga 3/4 cetakan.
5. Tutup dan masak hingga 1/2 matang.
6. Taburkan topping jamur di atasnya, masak hingga matang. Angkat dan sajikan.

BAHAN-BAHAN VERSI MANIS:

Mi Urai Original 1 bungkus, rebus hingga matang
Telur ayam 2 butir, kocok lepas
Susu cair 200 ml
Gula pasir 3 sdm
Vanila bubuk 1/4 sdt



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