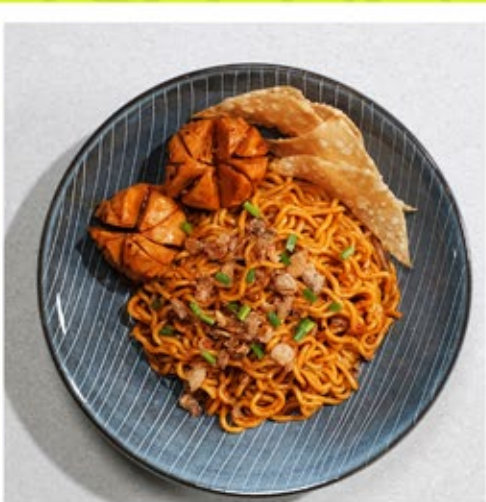




MI JEBEW GARUT



MI TELUR
URAI.



MI YAMIN



MI BANCIR BANJAR

3 Resep Bisnis Kuliner Mi Nusantara!



miburungdara.com



MI JEBEW

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Burung Dara Original
2 sdm kecap asin
4 sdm saus sambal
2 sdm kecap manis
1 sdm kaldu ayam/ Ciptarasa Ayam Bawang

BAHAN MINYAK AYAM BAWANG :

50 ml minyak goreng
150 g lemak dan kulit ayam
2 sdm bawang putih cincang

BAHAN CHILI OIL :

25 g cabai kering
100 ml minyak goreng
2 sdm bawang putih cincang

BAHAN PENYAJIAN:

Bakso, rebus
Pangsit goreng
Daun bawang
Bawang goreng

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Burung Dara Original sesuai petunjuk pada kemasan, angkat dan tiriskan.
2. Minyak Ayam Bawang: Panaskan minyak goreng bersama lemak dan kulit, masak hingga kulit kuning keemasan. Masukkan bawang putih, masak hingga bawang putih matang. Angkat dan saring. Sisihkan.
3. Chilli Oil: Haluskan cabai kering, sisihkan. Masukkan minyak goreng, cabai kering dan bawang putih ke dalam wajan. Nyalakan api dan masak hingga matang di atas api kecil. Angkat dan sisihkan.
4. Takar dalam mangkuk saji: 1 ½ sdm minyak ayam bawang, 1 sdm chilli oil, 1 sdm kecap asin, 2 sdm saus sambal, 1 sdm kecap manis dan ½ sdm kaldu ayam. Aduk rata.
5. Masukkan Mi Burung Dara Original, aduk hingga rata.
6. Sajikan dengan bakso dan pangsit goreng, taburkan bawang goreng.



MI YAMIN

BAHAN-BAHAN

keping Mi Urai Original
50 g taoge, siangi
4 lembar sawi hijau, siangi
1 tangkai bawang perai, iris tipis
Bawang merah goreng secukupnya
200 ml air kaldu, untuk penyajian

BAHAN AYAM TABURAN DAN PANGSIT REBUS :

150 g ayam cincang
2 siung bawang putih, cincang
½ sdt kaldu bubuk
Garam secukupnya
1 sdt minyak wijen
6 lembar kulit pangsit
2 sdm minyak goreng
Air untuk perekat kulit pangsit

BAHAN CAMPURAN MI:

2 sdm minyak bawang
2 sdm kecap manis
1 sdm kecap asin
1/8 sdt merica bubuk

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Urai Original sesuai dengan instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan
2. Ayam Taburan: Tumis bawang putih hingga harum, masukkan ayam cincang, aduk hingga berbutir, tambahkan garam, kaldu bubuk dan minyak wijen. Aduk rata, angkat dan sisihkan.
3. Pangsit Rebus: Ambil selembar kulit pangsit, letakkan 1 sdt ayam taburan, rekatkan dan bentuk sesuai selera. Rebus hingga mengapung, angkat. Sisihkan. Tips: Sisihkan ke dalam air matang suhu ruang supaya tidak lengket.
4. Campur semua bahan campuran mi, masukkan Mi Urai yang baru direbus. Aduk hingga rata.
5. Tambahkan dengan taoge, sawi dan pangsit rebus. Taburkan ayam taburan, bawang perai dan bawang merah goreng di atas mi. Sajikan dengan air kaldu dan saus sambal.



MI BANCIR BANJAR

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Kol 100 gram, iris tipis
Air kaldu ayam kampung 500 ml
Kecap manis 2 sdm
Garam, merica bubuk & gula pasir secukupnya

BAHAN-BAHAN VERSI MANIS:

Bawang merah 8 butir, haluskan
Bawang putih 6 siung, haluskan
Jahe 2 cm, haluskan
Kapulaga 2 buah
Pala bubuk ½ sdt
Kayu manis 3 cm
Cengkeh 2 butir
Pekak 2 buah
Minyak goreng 50 ml

PELENGKAP PENYAJIAN:

Telur bebek rebus 1 butir, iris tipis
Ayam kampung rebus suir 60 gram
Irisan daun seledri 1 sdm
Bawang goreng 2 sdt
Jeruk nipis/jeruk limau secukupnya

CARA MEMASAK:

1. Panaskan minyak goreng, tumis bumbu halus, kapulaga, kayu manis, cengkeh dan pekak hingga harum dan matang (buang kayu manis, cengkeh, kapulaga dan bunga lawang). Lalu masukan air kaldu, kol, kecap manis, garam, merica bubuk dan gula pasir, didihkan.
2. Masukan Mi Urai, aduk rata dan masak hingga matang. Sajikan dengan bahan pelengkap.



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