



MI AYAM KALIO JAMUR



MI TELUR
URAI.



MI KOCLOK CIREBON



MI SAMBAL TEMPONG

3 Resep Bikin pelanggan Ketagihan!





MI KOCLOK CIREBON

BAHAN-BAHAN

Air kaldu ayam 750 ml
Santan 300 ml
Larutan tepung tapioka 2-3 sdm
Merica bubuk 1/2 sdt
Garam secukupnya
Minyak goreng 2 sdm
Bumbu Halus:
Bawang merah 6 butir
Bawang putih 3 siung
Ebi sangrai 1 sdm

BAHAN PENYAJIAN:

Mi Urai 1 bungkus, rebus hingga lunak
Taoge 75 gram, siangi dan blansir
Kol 3 lembar, iris tipis
Telur ayam rebus 2 butir, potong-potong
Dada ayam goreng 150 gram, suwir
Daun bawang 2 batang, potong-potong
Daun seledri 2 batang, potong-potong
Jeruk limau 3 butir
Bawang merah goreng secukupnya
Kecap manis secukupnya
Sambal cabai rawit secukupnya

CARA MEMASAK

1. Tumis bumbu halus hingga harum, tuang air kaldu dan didihkan. Tambahkan santan, bumbu dengan merica dan garam. Masak sambil diaduk hingga mendidih. Kentalkan dengan larutan tepung tapioka.
2. Campur mi, kol dan taoge dalam saringan, celupkan dalam air panas sesaat, angkat dan tiriskan.
3. Atur mi di dalam mangkuk / piring saji. Siram dengan kuah dan sajikan bersama semua bahan penyajian lainnya.



MI SAMBAL TEMPONG

BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi Burung Dara Original
- 25 ml minyak goreng
- 25 g (30 buah) cabai litik/ cabai rawit
- 1-2 buah tomat ranti merah, potong-potong
- 1 sdt terasi, sangrai
- 1 sdt kaldu bubuk
- ½ - 1 sdm gula pasir
- ½ sdt garam
- 2 buah jeruk limau, ambil airnya dan potong-potong kulitnya
- 150 g ayam goreng, suwir

CARA MEMASAK

1. Rebus Mi Burung Dara Original sesuai dengan instruksi pada kemasan, angkat dan sisihkan.
2. Panaskan minyak, masukkan cabai dan tomat. Masak hingga layu, angkat dan dinginkan sesaat.
3. Giling tumisan cabai bersama terasi, kaldu, gula dan garam.
4. Tumis kembali di atas api kecil, tambahkan kulit jeruk limau dan airnya. Masak kembali hingga matang sempurna.
5. Masukkan Mi Burung Dara Original, aduk rata. Angkat.
6. Sajikan dengan suwiran ayam.



MI AYAM KALIO JAMUR

BAHAN-BAHAN:

Mi Urai Original 1 bungkus
Daun Kunyit 1 lembar, ikat simpul
Ayam 300 gram , potong sesuai selera
Santan kental 200 ml
Air 300 ml
Jamur Kuping 200 gram
Kaldu Blok rasa ayam 1butir
Asam jawa 2 buah

BUMBU HALUS:

Cabai Merah Besar 4 buah
Cabai rawit 7 buah
Jahe 1 ruas jari
Bawang Merah 6 buah
Bawang putih 3 siung
Kunyit 1 ruas jari, bakar
Lengkuas 1/2 jari
Kemiri 3 butir, sangrai

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. Tumis bumbu halus dan asam jawa sampai harum. Masukkan potongan ayam sampai kecokelatan.
3. Masukkan daun kunyit dan air, biarkan sampai mendidih dan ayam lunak. Masukkan santan kental dan bahan lainnya. Biarkan mendidih dan bumbu meresap hingga matang. Angkat.
4. Siapkan mangkuk dan tata Mi Urai. Siram mi dengan kuah ayam kalio.
5. Sajikan selagi hangat bersama bawang putih 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