



MI KUAH LAKSA



MI TELUR  
**URAI.**



MI GECOK GANEM



MI BRONGKOS

# 3 Resep Protein Tinggi!



[miburungdara.com](http://miburungdara.com)



## MI KUAH LAKSA

### BAHAN-BAHAN

- 1 Bungkus Mi Burung Dara
- 500 ml air
- 2 sdm minyak goreng
- 300 gram dada ayam goreng, suwir
- 800 ml santan cair
- 2 batang serai, ambil bagian putihnya, memarkan
- 1 lembar daun salam
- 3 lembar daun jeruk
- 3 sdm minyak goreng, untuk menumis
- Bumbu Halus:
  - 5 butir bawang merah
  - 4 siung bawang putih
  - 1 buah cabai merah, buang bijinya
  - 1 butir kemiri
  - 1 sdt ketumbar
  - 2 cm kunyit
  - 1/2 cm jahe
  - 1/2 cm lengkuas
  - 1 1/2 sdt gula merah, serut
  - 2 sdt garam

### PELENGKAP:

- telur rebus, potong 2 bagian
- daun kemangi, petik daunnya
- bawang goreng
- jeruk limau/jeruk nipis, iris

### CARA MEMASAK

1. Rebus air hingga mendidih. Masukkan Mi Burung Dara, masak selama 3 menit hingga mi matang. Angkat dan tiriskan. Tambahkan minyak goreng, aduk rata dan sisihkan.
2. Panaskan minyak goreng, tumis serai, daun salam, daun jeruk dan bumbu halus, hingga harum.
3. Tuangi santan cair, masak hingga mendidih. Masukkan Mi Burung Dara, didihkan sebentar. Angkat.
4. Sajikan mi kuah dalam mangkuk, beri ayam suwir, telur iris dan daun kemangi.
5. Sajikan dengan taburan bawang merah goreng dan air jeruk limau atau air jeruk nipis.



# MI GECOK GANEM

## BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Burung Dara Pipih

## BOLA DAGING

250 gram daging sapi giling

1 butir telur

Lada dan garam secukupnya

Bahan kuah:

1 ruas lengkuas, iris tipis

3 lembar salam

600 ml air

2 cabe hijau besar, potong

2 cabe merah besar, potong

2 tomat hijau, potong wedges

1/2 sdt kaldu bubuk

65 ml santan kental

Gula, garam dan lada secukupnya

## BUMBU HALUS

6 butir bawang merah

4 siung bawang putih

1/2 sdm ketumbar

1 ruas kencur

Air secukupnya

## CARA MEMASAK

1. Masak Mi Burung Dara sesuai intruksi pada kemasan, sisihkan
2. Buat Bola daging: campur semua bahan sampai rata, buat bola-bola, sisihkan.
3. Bumbu halus: haluskan semua bumbu halus, sisihkan.
4. Tumis bumbu halus, lengkuas dan salam hingga wangi. Masukkan air beri bumbu
5. Secara perlahan masukan bola daging dan cabe masak hingga mengapung dan matang. Setelah itu masukan santan dan tomat. Masak hingga mendidih.
6. Sajikan Mi Burung Dara dengan kuah gacok ganem selagi hangat.



## MI BRONGKOS

### BAHAN-BAHAN:

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus, rebus hingga lunak  
Kacang tolo rebus 100 gram  
Daging rebus 200 gram  
Labu siam / manisah  $\frac{1}{2}$  buah, potong dadu  
Wortel 1 buah, potong dadu  
Buncis 100 gram, potong 3 cm  
Serai 2 batang, memarkan  
Lengkuas 2 cm, memarkan  
Daun jeruk 8 lembar  
Air 1 liter  
Santan 250 ml  
Cabai rawit 10 buah  
Gula dan garam secukupnya  
Minyak goreng 3 sdm

### BAHAN HALUS:

Bawang merah 8 butir  
Cabai keriting 4 buah  
Kluwak 2 buah  
Kemiri 5 butir, sangrai  
Jahe 1 cm  
Kencur 1 cm  
Ketumbar 1 sdt

### CARA MEMASAK:

1. Tumis bumbu halus hingga harum, masukkan serai, lengkuas dan daun jeruk. Aduk hingga rata.
2. Tambahkan air, tunggu hingga mendidih, masukkan kacang tolo dan daging yang sudah direbus. didihkan.
3. Masukkan santan, labu siam, wortel, buncis dan cabai rawit.
4. Bumbui gula dan garam, masukkan mi burung dara dan aduk rata. Siap disajikan.



MI TELUR  
**URAI**

Untuk resep mi lainnya  
kunjungi  
[www.miburungdara.com](http://www.miburungdara.com)

Atau follow media sosial kami di

IG : @miburungdara

FB : Mi Burung Dara

TikTok : @miburungdara.id



[miburungdara.com](http://miburungdara.com)