



MI TELUR
URAI.



MICHEEZ BURUNG DARA



BOLLYWOOD KEBAB MI PRATA



MI AYAM CABE ULEG

3 Resep
Temani Libur
Akhir Tahun!



miburungdara.com



BOLLYWOOD KEBAB MI PRATA

BAHAN-BAHAN :

2 Keping Mi Urai Pipih
2 butir telur ayam, kocok lepas
50 ml mentega, cairkan
½ sdt garam
¼ sdt merica bubuk
Bahan Kebab:
250 gram fillet dada ayam
100 ml yoghurt
1 sdt garam masala
1 sdt paprika bubuk
2 sdm olive oil
2 siung bawang putih, cincang
½ sdt jahe parut
½ sdt merica hitam tumbuk
1 sachet Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
Garam secukupnya

BAHAN TOPPING :

3-4 lembar daun selada keriting, siangi dan iris tipis
1 buah timun, ambil dagingnya dan potong balok
1 buah tomat, ambil dagingnya dan potong balok
Saus tomat dan mayones secukupnya

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Urai sesuai instruksi pada kemasan. Sisihkan.
2. Campur semua bahan kebab, diamkan dalam kulkas selama 30 menit. Sisihkan.
3. Campur semua bahan noodle pizza, tuang dalam cetakan bulat diameter 20 cm. Kukus selama 10 menit. Angkat dan sisihkan.
4. Panggang ayam, sambil sesekali dibalik hingga matang, angkat. Potong-potong tipis.
5. Panggang noodle pizza di atas pan sambil dibolak-balik hingga berwarna kecoklatan, angkat.
6. Tata bahan pelengkap dan irisan kebab ayam di atas mi prata.
7. Sajikan dengan saus tomat dan mayones.



MI AYAM CABE ULEG

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi Urai Ori
2 Pokcoy, rebus
2 sdm Kecap asin
Cabe rawit rebus secukupnya
Lada secukupnya
Minyak Ayam Bawang:
100 g Kulit Ayam
2 siung bawang putih, memarkan
1 batang daun bawang, iris

TOPPING

300 g dada ayam fillet, potong dadu
3 lembar daun jeruk
2 lembar daun salam
1 batang serai, memarkan
500 ml air
3 sdm Kecap Asin
2 sdm Saus Tiram
5 sdm Kecap Manis
2 sdm tepung maizena, larutkan dengan air
Garam, gula dan lada secukupnya

BUMBU HALUS

5 butir bawang merah
4 siung bawang putih
2 butir kemiri
1 sdm ketumbar
1 ruas jahe
2 ruas kunyit
1 ruas lengkuas
Pelengkap:
Bawang daun
Bawang goreng

CARA MEMASAK

1. Masak Mi Urai Ori sesuai instruksi pada kemasan, sisihkan.
2. Topping: panaskan minyak pada pan dengan api sedang, tumis bumbu halus, sereh, daun jeruk dan daun salam hingga matang dan tanak, lalu masukan dada ayam, aduk rata hingga ayam setengah matang dan tersalut bumbu. Tambahkan air, beri kecap manis, saus tiram dan kecap asin, beri bumbu. Biarkan mendidih hingga ayam matang, kentalkan topping dengan menambahkan larutan maizena, aduk rata, sisihkan
3. Minyak Ayam Bawang: pada pan dingin, masukkan kulit ayam, bawang putih dan daun bawang, nyalakan api, lalu masak hingga kulit ayam mengeluarkan minyak, dan bawang kecoklatan. Saring dan sisihkan.
4. Pada mangkuk saji, masukan cabe rawit, uleg hingga halus, tambahkan minyak ayam bawang, kecap asin dan lada. Masukkan mi urai, Aduk rata. Beri topping, pokcoy dan taburan bawang goreng dan bawang daun.



MICHEEZ BURUNG DARA

BAHAN-BAHAN:

2 keping Burung Dara Pipih
2 sdm susu bubuk
1 sdm keju bubuk
1 ½ sdm Ciptarasa Kuah Ayam Bawang
½ sdt cabai bubuk
325 ml air
100 gram keju cheddar, parut

TOPPING :

6 potong chicken BBQ, siap pakai
1 batang daun perai, potong-potong

CARA MEMASAK:

1. Masak Mi Burung Dara sesuai instruksi pada kemasan. Sisihkan.
2. Campur susu bubuk, keju bubuk, Ciptarasa Kuah Ayam Bawang, dan cabai bubuk pada sebuah pan.
3. Tuangi air perlahan hingga semua bahan larut, lalu nyalakan kompor dan didihkan.
4. Masukkan keju cheddar, masak sambil diaduk hingga keju cheddar larut.
5. Masukkan Mi Burung Dara, aduk sesekali hingga mendidih.
6. Angkat, sajikan dengan topping chicken BBQ dan taburan daun perai



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