



POCKET MI



MI TELUR
URAI



MI RISOL CHEESE BOLOGNAISE



TAHU BERONTAK MI AYAM

3 Resep Jajanan Enak dari Mi!





TAHU BERONTAK MI AYAM

BAHAN-BAHAN :

Mi Burung Dara 1 bungkus, rebus hingga lunak, tiriskan
Tahu goreng 8 buah
Ayam cincang 200 gram
Wortel 1 buah, potong korek api
Air 50 ml
Bawang perai 2 batang, iris tipis
Minyak goreng 700 ml

BUMBU HALUS :

Bawang putih 2 siung
Bawang merah 5 butir
Merica 1/2 sdt
Kaldu ayam bubuk 1 sdt
Gula pasir 1/2 sdt
Garam secukupnya

BAHAN LAPISAN :

Tepung terigu 75 gram
Tepung beras 75 gram
Bawang putih 2 siung, haluskan
Air 150 ml
Telur ayam 1 butir
Garam secukupnya

CARA MEMASAK

1. Panaskan 2 sdm minyak, tumis bumbu halus hingga harum.
2. Masukkan ayam dan wortel, tumis hingga berubah warna.
3. Tuang air, masukkan Mi Burung Dara dan bawang perai. Masak hingga air habis.
4. Kerat tahu, masukkan mi dalam tahu, ratakan. Lakukan hingga adonan habis.
5. Campur semua bahan lapisan, celupkan tahu isi. Panaskan minyak, goreng hingga kuning kecoklatan.
6. Angkat dan tiriskan, sajikan.



POCKET MI

BAHAN-BAHAN

Mi Burung Dara Pipih 1 bungkus,
rebus hingga lunak
Bawang putih 3 siung, cincang
Udang 50 gram, kupas
Ayam cincang 100 gram
Saus tiram 2 sdm
Kecap asin 1 sdm
Sedap rasa 1 sdm
Air kaldu 100 ml
Merica secukupnya
Gula & garam secukupnya
Taoge 25 gram
Wortel 1 buah, potong korek api
Daun bawang 2 batang
Minyak wijen 2 sdm
Kulit TYJ 10 lembar

CARA MEMASAK

1. Tumis bawang putih dengan minyak goreng hingga harum.
2. Masukkan ayam, tuang dengan air kaldu. Masak hingga berubah warna.
3. Tambahkan wortel, bumbu dengan saus tiram, kecap asin, dan saus raja rasa, masak hingga mendidih. Tambahkan gula, garam, dan merica bubuk.
4. Masukkan Mi Burung Dara, udang, daun bawang dan taoge, aduk hingga rata. Tambahkan minyak wijen, ratakan.
5. Ambil selembar kulit TYJ, letakan adonan di atasnya, bungkus seperti amplop.
6. Panaskan minyak, goreng hingga kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan. Sajikan dengan saus sambal bangkok.



MI RISOL CHEESE BOLOGNAISE

BAHAN-BAHAN:

1 bungkus Mi Burung Dara Original
100 gram Bolognese saus
3 butir Telur rebus, kupas & potong-potong
75 gram Cheese mayo
3 sdm Saus tomat
40 gram Keju
¼ sdt Garam
¼ sdt Merica bubuk
15 lembar Kulit lumpia
Minyak goreng, secukupnya

CARA MEMASAK:

1. Rebus mi hingga matang. Angkat dan tiriskan.
2. Campur mi dengan bolognese saus, aduk hingga rata.
3. Campur cheese mayo, saus tomat, keju parut, garam dan merica bubuk. Aduk hingga tercampur rata.
4. Siapkan kulit lumpia, letakan mi di atasnya. Lalu tambahkan telur rebus dan saus. Gulung padat. Lalu goreng hingga matang. Angkat dan tiriskan. Sajikan panas.



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