



Mee Gulai Kambing

BUAT JUADAH RAYA ISTIMEWA
DENGAN

Mee Serbaguna

miurai.world



Mee Kari Taj Mahal



Mee Laksa Lemak



MEE GULAI KAMBING

BAHAN_BAHAN:

2 keping Mi URAI
500 g daging kambing, dipotong dadu
2 sudu besar minyak masak
2 buah buah pelaga putih
2 biji cengklik
2 cm batang kayu manis
2 cm lengkuas segar
2 batang serai segar, diketuk
2 helai daun salam India
2 helai daun limau purut, ditumbuk
1 liter santan
500 ml krim kelapa
Garam (secukup rasa)
Gula melaka (secukup rasa), dihancurkan

UNTUK PES REMPAH:

3 biji cili merah sederhana
5 biji bawang merah
3 ulas bawang putih
3 biji buah keras
2 cm halia segar
2 cm kunyit segar
2 sudu besar biji ketumbar
½ sudu kecil jintan manis, dibakar
½ sudu kecil lada putih
¼ sudu kecil biji adas, dibakar

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar bahan pes rempah dalam pemproses makanan.
3. Panaskan minyak dan tumis pes rempah hingga naik bau. Masukkan buah pelaga, bunga cengklik, kayu manis, lengkuas, serai, daun salam dan daun limau purut.
4. Masukkan daging kambing dan kacau sehingga warnanya berubah sekata. Masukkan santan dan kecilkan api. Kacau dan masak hingga daging empuk.
5. Masukkan krim kelapa, garam dan gula melaka. Kacau hingga semuanya mula mendidih.
6. Masukkan Mi URAI ke dalam mangkuk hidangan individu, sendukkan Gulai Kambing di atasnya dan hidangkan.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



MEE KARI TAJ MAHAL

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
350 g udang sederhana, dikupas dan dibersihkan
1 biji limau purut, diperah jus
1 sudu kecil serbuk cili
1 bawang sederhana, dicincang
3 sudu besar air asam jawa
750 ml santan
Minyak masak (untuk menumis)
Garam (secukup rasa)

UNTUK CAMPURAN

REMPAH:

3 biji cili merah sederhana
2 ulas bawang putih
2 cm halia segar
3 cm kunyit segar
1 sudu kecil serbuk kari
1 sudu kecil pes tomato

UNTUK REMPAH

TAMBAHAN:

4 biji buah pelaga
2 cm kulit kayu manis
3 biji bunga cengklik
1 sudu kecil jintan manis,
digoreng tanpa minyak
1 sudu kecil jintan putih,
digoreng tanpa minyak
1/2 sudu kecil biji ketumbar,
digoreng tanpa minyak

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Perap udang bersama air limau nipis, serbuk cili dan sedikit garam. Ketepikannya.
3. Kisar campuran rempah dalam pemproses makanan untuk mendapatkan pes yang sekata. Ketepikannya.
4. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis bawang besar dan rempah tambahan hingga naik bau.
5. Masukkan pes campuran rempah. Kecilkan api dan tumis hingga masak.
6. Masukkan air asam jawa, santan dan garam. Gaul rata dan masukkan udang yang telah diperap.
Masak hingga kari mula mendidih dan udang menjadi masak.
7. Sendukkan kari ke atas Mi URAI dan hidangkan.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



MEE LAKSA LEMAK

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
2 sudu besar minyak masak
(untuk menumis)
150 g dada ayam, direbus dan dicincang
1 batang serai, dilebam
3 helai daun limau purut, ditumbuk

BAHAN-BAHAN:

2 cm lengkuas, dilebam
600 ml santan kelapa
400 ml stok ayam
Garam (secukup rasa)
Gula (secukup rasa)
Lemon basil (sebagai hiasan)

UNTUK PES:

8 biji bawang merah
3 ulas bawang putih
8 biji cili merah bersaiz sederhana
1 sudu besar udang kering, dibakar
1 cm halia
1 sudu kecil belacan
2 cm kunyit
1/2 sudu kecil biji ketumbar

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar semua bahan pes rempah ke dalam pemproses makanan sehingga halus.
3. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis pes rempah dengan api sederhana. Masukkan serai, daun limau purut dan lengkuas; goreng hingga naik bau.
4. Masukkan santan kelapa, pati ayam, garam dan gula. Kecilkan api dan kacau sentiasa hingga sup mula mendidih; tutup api.
5. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan dan masukkan sup. Taburkan ayam cincang dan hiaskan dengan selasih lemon. Hidangkan ketika masih panas.

UNTUK 2 HIDANGAN

MI TELUR
URAI

Untuk mendapatkan lebih banyak resipi mi,
layari laman web kami di
www.miurai.world

atau ikuti kemas kini harian kami di:
IG : @miurai.world
FB : MI URAI World

