



Pumpkin Curry
Noodles



RESEPI SIHAT UNTUK SEISI KELUARGA ANDA

Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Rojak



Pomegranate
Noodle Salad





MI ROJAK

BAHAN-BAHAN:

- 2 keping Mi URAI
- 1 biji timun, dikupas dan dihiris nipis
- 100 g taueh, dibersihkan
- 2 ekor tauhu goreng, dipotong
- 1 biji telur rebus, dipotong separuh
- 3 biji tomato ceri

UNTUK SOS:

- 2 sudu besar sos cili
- 2 sudu besar pes tomato
- 1 ulas besar saiz bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 50 g asam jawa
- 1 sudu besar pes udang
- 6 sudu besar gula Melaka
- 600 ml air
- 100 g keledak, dikukus dan dilenyekkan
- 150 g kacang tanah
- Gula (secukup rasa)
- Garam (secukup rasa)

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Campurkan sos cili, pes tomato, bawang merah, bawang putih, asam jawa dan pes udang. Masukkan sedikit air dan gaul hingga rata.
3. Masukkan gula Melaka, baki air, keledak dan kacang tanah yang telah dikisar. Kacau hingga sebatu.
4. Masak sambil dikacau hingga mendidih, masukkan gula dan garam. Biarkan masak. Angkat.
5. Letakkan Mi URAI yang telah direbus di atas pinggan, masukkan timun, taueh, tauhu dan telur.
6. Masukkan sos rojak, hidangkan bersama limau nipis.

UNTUK 2 HIDANGAN



PUMPKIN CURRY NOODLE

BAHAN-BAHAN:

- 1 keping Mi URAI
- 300 g labu, dikupas
- 700 ml air
- ½ bawang bersaiz sederhana, dikisar
- 10 helai daun kari, direbus
- 1-2 lobak merah, dipotong dadu
- ½ lada merah, paprika merah 1/2 buah, dipotong dadu
- ½ lada hijau, dipotong dadu
- 250 ml santan
- 2 helai daun ketumbar, direbus
- Gula dan garam (secukup rasa)
- 1 sudu besar air asam
- 3 sudu besar minyak masak

UNTUK CAMPURAN REMPAH:

- 1 sudu besar serbuk paprika
- 1 sudu kecil serbuk cili
- 1 sudu kecil serbuk jintan manis
- 1 sudu kecil serbuk adas
- 1½ sudu besar serbuk kari
- 1 sudu kecil serbuk halba/kelabet

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus labu kuning dengan air hingga empuk, angkat dan purikannya. Ketepikannya.
3. Tumis bawang besar hingga naik bau; masukkan daun kari dan semua serbuk perasa. Tumis hingga naik rasa.
4. Masukkan lobak merah, cili merah dan hijau, kacau rata.
5. Tuangkan puri labu kuning; masak sambil dikacau hingga mendidih.
6. Tuangkan santan, direbus. Masukkan gula dan garam secukup rasa.
7. Masukkan daun ketumbar, kacau rata.
8. Masukkan Mi URAI, kacau rata. Angkat dan hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN



SALAD MI DELIMA

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
75 ml minyak zaitun
Garam dan gula (secukup rasa)
1 biji delima, ambil bijinya
1 biji zukini, dipotong dadu
5 daun pudina, dicincang
2 tangkai pasli, dicincang
1 biji bawang, dicincang
1 biji tomato, dipotong dadu
1 biji lemon, dikupas

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Campurkan air lemon, kulit limau, minyak zaitun, gula dan garam. Gaul rata dan ketepikannya.
3. Campurkan delima, zukini, pudina, pasli, bawang besar dan tomato. Gaul sehati.
4. Masukkan minyak zaitun, gaul rata.
5. Masukkan ke dalam Mi yang telah dimasak, simpan dan sejukkan.

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

