



Mee Ayam  
Gulai Korma

RAMAIKAN MOMEN AIDIL ADHA ANDA  
DENGAN RESEPI KAMI

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

Mee Goreng  
Rendang



Mee Rawon  
Oxtail







# MEE AYAM GULAI KORMA

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI  
3 sudu besar minyak masak  
4 cm lengkuas, diketuk  
3 biji bunga cengkih  
2 biji buah pelaga  
2 cm batang kulit kayu manis  
200 g dada ayam, dipotong dadu  
800 ml santan  
3 biji asam kandis, direndam  
(atau gantikan dengan 2 sudu besar air asam jawa)  
Garam (secukup rasa)  
Gula (secukup rasa)

## UNTUK PES REMPAH:

10 biji bawang merah  
5 ulas bawang putih  
1 1/2 cm halia  
1/2 sudu kecil lada putih keseluruhan  
1/2 sudu kecil biji ketumbar, dibakar  
1/2 sudu kecil jintan manis, dibakar  
1/4 sudu kecil serbuk buah pala

## CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. KetepikanNYA
2. Kisar semua bahan pes rempah dalam pemproses makanan sehingga sehati.
3. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis pes rempah, lengkuas, bunga cengkih, buah pelaga dan kayu manis hingga naik bau.
4. Masukkan ayam; kacau rata dan masak lebih kurang 1 minit.
5. Masukkan santan dan asam kandis; kacau hingga sehati. Didihkan dan kecilkan api kepada perlahan. Masukkan garam dan gula secukup rasa; kacau hingga sehati.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata. Bahagikan kepada 2 bahagian dan hidangkan ketika masih panas.

## UNTUK 2 HIDANGAN





# MEE RAWON OXTAIL

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI  
400g ekor lembu, rebus seketika  
1 liter air  
1 batang serai, diketuk  
5 helai daun limau purut  
Garam & gula (secukup rasa)  
100 ml minyak masak

## UNTUK PES PERASA:

4 keluak/kepayang  
7 biji bawang  
5 bawang putih  
3 biji buah keras  
2 cm halia  
2 cm kunyit  
1 sudu kecil biji ketumbar  
½ sudu kecil lada  
3 biji cili merah

## UNTUK HIASAN:

Hiris saderi  
Bawang merah goreng  
Limau nipis secukup rasa

## CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak masak, tumiskan pes perasa, serai dan daun limau purut hingga naik bau. Masukkan air, ekor lembu, garam dan gula. Biarkan hingga masak.
3. Sediakan Mi URAI ke dalam mangkuk, dan kemudian tuangkan kuah rawon ke atasnya.
4. Taburkan hirisan saderi dan bawang merah goreng. Hidangkan ketika masih panas.

## UNTUK 2 HIDANGAN





# MEE GORENG RENDANG

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI  
350 g daging lembu, dipotong dadu  
2 cm lengkuas, diketuk  
2 helai daun limau purut  
2 helai daun kunyit  
3 keping asam jawa (Asam Kandis)  
1 liter santan pekat dari 1 biji kelapa tua  
50 gr gula merah, dikikis  
Gula dan garam, secukup rasa  
Serunding rendang dari ¼ biji kelapa  
2 sudu besar minyak masak

## UNTUK PES PERASA:

100 gr cili  
8 ulas bawang merah  
4 ulas bawang putih  
1 cm Halia

## CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar bahan pes perasa dalam pemproses makanan sehingga rata.
3. Panaskan minyak dalam kualiti dan tumiskan pes perasa, lengkuas dan daun limau purut. Masukkan daun kunyit dan asam jawa, masak hingga naik bau.
4. Tuangkan santan dan masak sehingga mendidih. Masukkan daging lembu dan kemudian kecilkan api. Gaul rata dan masak hingga mendidih.
5. Masukkan serunding rendang, masukkan gula merah, garam dan gula secukup rasa. Kacau hingga pekat.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata.
7. Hidangkan ketika masih panas dan hiaskan dengan bawang merah goreng.

FOR 2 SERVINGS

# MI TELUR URAI

Untuk mendapatkan lebih banyak resipi mi,  
layari laman web kami di  
[www.miurai.world](http://www.miurai.world)

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

