



Bee Hoon  
Goreng Jawa



PILIHAN MAKANAN YANG LEBIH SIHAT  
UNTUK KELUARGA ANDA

# BEE HOON

## *Serbaguna*



Chicken Lor  
Bee Hoon

Satay Bee Hoon  
Seafood





## SATAY BEE HOON SEAFOOD

### BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 1 ekor sotong, dibersihkan dan dipotong beberapa bahagian
- 75 g udang, dikupas
- 1 biji limau nipis, diperah jusnya
- 1 ikat kangkung, dibersihkan dan dicelur
- 6 buah tauhu pong goreng, dipotong beberapa bahagian
- 2 biji cili hijau, dipotong 1 cm
- 2 sudu besar minyak masak

### UNTUK BAHAN SOS KACANG

- 8 biji cili kering, direndam dalam air suam
- 1 cm lengkuas
- ¼ sudu teh ketumbar, dibakar
- 1 batang serai, diambil bahagian putihnya
- 1 ulas bawang putih
- 75 g kacang tanah panggang, dikisar
- 500 ml santan
- 50 g gula
- Garam secukup rasa

### CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Hasilkan Sos Kacang - Kisar cili kering, lengkuas, ketumbar, serai, dan bawang putih. Panaskan minyak, tumis bahan kisar hingga naik bau.
3. Masukkan kacang tanah, tuangkan santan, masukkan gula dan garam. Kacau hingga sebat.
4. Masak sambil dikacau sekali sekala hingga mendidih, masukkan garam secukup rasa. Teruskan masak dengan api perlahan hingga mendidih. Angkat dan ketepikan.
5. Lumurkan sotong dan udang dengan garam dan air limau nipis. Biarkan seketika dan rebus. Ketepikannya.
6. Tuangkan Bihun URAI yang telah dimasak ke dalam kuah kacang, disusun di atas pinggan hidangan.
7. Letakkan sotong, udang, kangkung dan tauhu di atasnya.
8. Hidangkan bersama cili hijau yang dipotong dadu.

### UNTUK 2 HIDANGAN



# CHICKEN LOR BEE HOON

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI  
2 ketul filet dada ayam bersama kulit  
Lobak merah, dipotong batang mancis  
Daun ketumbar, dicincang

## UNTUK SOS PERAP:

3 sudu besar kicap soya cair  
2 sudu besar kicap soya pekat  
1 bawang putih, dicincang  
½ sudu besar halia, diparut  
Lada

## UNTUK SOS AYAM PEKAT:

¼ of medium white onion, chopped  
2 cloves garlic, chopped  
3 pcs shitake mushroom, sliced  
800 ml chicken stock  
5 tbsp light soy sauce  
3 tbsp dark soy sauce  
3 tbsp oyster sauce  
1 tbsp sesame oil  
1 tsp five spices powder  
Salt and pepper  
Tapioca starch

## UNTUK PERSIAPAN STOK AYAM:

3 sudu besar minyak  
350 g tulang ayam/kaki ayam  
1 liter air  
1 lobak merah, dipotong batang mancis  
3 ulas bawang putih, ditumbuk  
1 batang saderi  
½ bawang besar, dipanggang di atas api  
1 tangkai daun bawang, dipanggang

## CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Untuk ayam: perapkan ayam dengan semua bahan perap selama lebih kurang 15 minit (untuk hasil yang lebih baik, perapkan semalaman), selepas itu goreng ayam (dengan kulitkan terlebih dahulu) hingga masak, biarkan ayam rehat seketika sebelum dipotong, ketepikannya.
3. Untuk persiapan stok: Panaskan minyak dengan api sederhana. Masak bangkai ayam hingga keperangan, tuang air. Kemudian masukkan baki bahan pati ayam, masak dengan api kecil hingga air berkurangan, ketepikan.
4. Untuk sos ayam pekat: panaskan minyak dalam periuk dengan api sederhana, tumis bawang besar hingga layu kemudian masukkan bawang putih dan cendawan shiitake, kacau sekali sekala.
5. Tuangkan stok ayam, masukkan baki bahan-bahan (kecuali kanji ubi kayu) dan biarkan mendidih, biarkan cecair menjadi pekat. Untuk memekatkan sos, satukan pati ubi kayu dan air sejuk dalam jumlah yang sama. Kacau hingga sehati. Tuangkan ke dalam sos anda dan masak dengan api sederhana, kacau berterusan, sehingga sos mencapai konsistensi yang anda inginkan.
6. Untuk menghidang, letak bihun Urai dan lobak merah di atas pinggan, tuangkan sos dan letakkan hirisan ayam di atasnya, hiaskan dengan daun ketumbar.

## UNTUK 2 HIDANGAN



## BEE HOON GORENG JAWA

### BAHAN-BAHAN:

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 3 ulas bawang putih, ditumbuk dan dihiris kasar
- 1 batang bawang perai, dibersihkan dan dihiris nipis
- 1 lobak merah, dibuang kulit dan dipotong batang mancis
- 3 biji kubis, dicincang kasar
- 100 ml air rebusan
- ½ sudu kecil serbuk lada
- Gula dan garam secukup rasa
- 3-4 sudu besar minyak masak

### UNTUK HIDANGAN:

- 100 g ayam cincang
- 1 sudu besar bawang merah goreng
- Cili hijau secukup rasa
- Potongan timun mengikut citarasa

### CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikut arahan pada bungkusannya. Ketepikannya
2. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga naik bau, masukkan daun bawang. Tumis sekali lagi hingga kekuningan.
3. Masukkan lobak merah, kacang. Tuangkan air rebusan, masukkan kubis, masak hingga layu.
4. Masukkan Bihun URAI, gaul rata. Masukkan lada sulah, gula dan garam secukup rasa. Masak dengan secukupnya. Angkat.
5. Hidangkan bersama ayam cincang, taburan bawang merah goreng, cili dan hirisan timun.

### UNTUK 2 HIDANGAN

# 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

