



➔ Mee Goreng Mamak

MASAKAN MALAYSIA
UNTUK MENYAMBUT HARI ISTIMEWA

Mee Serbaguna

miurai.world

Hailam Mee



Mee Laksa





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

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikut 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.
3. Masukkan santan kelapa, pati ayam, garam dan gula. Kecilkan api dan kacau sentiasa hingga sup mula mendidih; tutup api.
4. 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

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



MEE GORENG MAMAK

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI Original
3 ulas bawang putih, dikisar
1 biji bawang merah, dikisar
8 biji bebola ikan, dipotong dua
10 biji kek ikan, dipotong dadu
4 keping tauhu goreng, dipotong dadu
3 sudu besar sos tomato
2 sudu besar sos cili

½ - 1 sudu besar kicap soya manis
1 sudu besar kicap soya cair
1 biji telur, dipukul
1 sudu kecil serbuk lada
Gula dan garam secukup rasa
50 gr taugeh, dibersihkan
5 tangkai sawi hijau, dibersihkan dan dicincang
3 sudu besar minyak masak

UNTUK HIDANGAN:

Sebiji bawang merah bersaiz besar, dihiris
2 limau nipis

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak masak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
3. Masukkan bebola ikan, kek ikan dan tauhu. Kacau hingga sebat.
4. Masukkan sos tomato, sos cili, kicap soya cair dan kicap soya manis. Kacau rata.
5. Ketepikan dan tuangkan telur yang telah dipukul tadi. Masak sehingga telur masak. Kacau..

UNTUK 2 HIDANGAN



HAILAM MEE

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
4 ulas bawang putih, dikisar
3 ulas bawang merah, dihiris
2 cm halia, dihiris nipis
250 gr isi dada ayam, dipotong dadu
150 gr udang saiz sederhana, dikupas
2 sudu besar kicap soya cair
2 sudu besar kicap soya pekat
1 sudu besar sos tiram
300 ml air rebusan
½ sudu kecil serbuk lada
Gula dan garam (secukup rasa)
1-2 sudu besar sebatian tepung jagung
1 tandan bok choy, dibersihkan dan dipotong
50 gr taugoh, dibersihkan
3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik bau, masukkan halia.
3. Masak ayam sehingga sedikit keperangan.
4. Masukkan udang, kacau.
5. Tuangkan kicap soya cair, kicap soya pekat, sos tiram dan air rebusan. Biarkan mendidih.
6. Masukkan serbuk lada sulah, gula dan garam secukup rasa. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung.
7. Masukkan Mi Urai yang telah direbus, bok choy dan taugoh, kacau sehingga semua sayur menjadi layu. Angkat dan hidangkan.

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

