



**Vegetable Scrambled
Egg Noodles**



**Onion Chicken
Noodles**

**RESIPI RINGAN DAN SEGAR PADA
BILA-BILA MASA YANG ANDA MAHUKAN**

Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Ayam Dabu-dabu





ONION CHICKEN NOODLES

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Mi Urai
- 3 ulas bawang putih, dicincang
- 3 biji bawang merah, dicincang
- ¼ sudu kecil serbuk lada sulah
- 700 ml stok ayam
- 4 tangkai daun bawang, dicincang
- Garam (secukup rasa)
- 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 kekuningan dan naik bau.
3. Masukkan ayam, goreng sehingga warnanya berubah sekata.
4. Masukkan pati ayam, masukkan serbuk lada sulah dan garam secukup rasa. Didihkan dan kecilkan api kepada perlahan.
5. Masukkan Mi Urai, dihidangkan hangat bersama hiasan (daun bawang yang dicincang).

UNTUK 2 HIDANGAN



VEGETABLE SCRAMBLED EGG NOODLES

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
2 bawang putih, dicincang
3 bawang merah, dicincang
2 biji telur, dipukul bersama secubit garam
100 ml air
1 lobak merah, dipotong memanjang
4 tangkai sawi hijau, dipotong 4 cm
½ sudu kecil serbuk lada
¼ sudu teh gula
Garam (secukup rasa)
3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau, ketepikannya.
3. Masukkan telur, hancurkannya.
4. Masukkan air dan lobak merah. Masukkan serbuk lada sulah, gula dan garam secukup rasa.
5. Tuangkan ke atas Mi Urai Original yang telah dimasak dan hijau sawi, gaul rata.
6. Ketepikan dan hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE AYAM DABU-DABU

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
150 g isi ayam dada, potong dadu
10 keping cabai, dihiris nipis
6 biji bawang besar, dihiris nipis
3 biji tomato merah, dibuang biji dan dipotong dadu
3 biji tomato hijau, dibuang biji dan dipotong dadu
5 sudu besar air kapur
3 sudu besar minyak sayuran
Gula dan garam (secukup rasa)

DIRECTIONS :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Lumurkan ayam dengan 1 sudu besar air kapur dan garam. Ketepikannya.
3. Untuk dabu-dabu: Campurkan cayenne, bawang besar, tomato, baki air kapur, gula, garam dan 1 sudu besar minyak sayuran. Gaul rata dan biarkan selama 15 minit.
4. Tumiskan ayam hingga kekuningan, angkat dan gaul bersama sambal Dabu-dabu.
5. Masukkan Mi Urai bersama Ayam Dabu-Dabu, gaul rata. Hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN

MI TELUR URAI

For more noodle recipes,
visit our website at
www.miurai.world

Or follow our daily updates on
IG : @miurai.world
FB : MI URAI World

