



**Mee Udang
Warna-Warni**



**Aglio Olio
Sausage Noodle**

RESIPI MUDAH UNTUK SARAPAN PAGI

Mee Serbaguna

miurai.world

**Chicken Broccoli
Noodles**





BROCCOLI CHICKEN NOODLES

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
200 gr isi dada ayam, dipotong 1cm
1 bawang merah, dicincang
1 bawang putih, dicincang
½ sudu kecil halia parut
100 ml kicap soya
100 ml madu
¼ sudu kecil lada hitam
1 batang brokoli dibersihkan dan dipotong kepada beberapa bahagian.
1 batang lobak merah, dipotong menyerong
1 sudu besar tepung jagung, dibancuh dengan sedikit air

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Gaulkan bawang besar, bawang putih, halia, kicap, madu dan lada hitam. Masukkan ayam dan gaul rata. Tutup dan ketepikan selama 30 minit.
3. Goreng ayam dengan api sederhana hingga kekuningan. Masukkan brokoli dan lobak merah, masak sehingga layu.
4. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung, ketepikannya.
5. Tuangkan sos ke atas Mi Urai dan hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN



MI UDANG WARNA WARNI

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
2 ulas bawang putih, dicincang
2 sudu besar mentega
½ lada benggala merah, dipotong dadu
½ lada benggala hijau, dipotong dadu
1 biji bawang besar, dipotong dadu
1 sudu besar sos tiram
2 sudu besar sos cili
2 sudu besar sos tomato
Gula dan garam, secukup rasa
200 gram udang sederhana yang dikupas kulitnya, disaluti dengan jus limau nipis

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak, masukkan lada benggala dan bawang besar. Tumis hingga layu.
3. Masukkan semua sos, gula dan garam. Gaul sebati.
4. Masukkan udang, kacau hingga bertukar warna.
5. Masukkan Mi URAI dan gaul rata. Angkat dan hidangkan

UNTUK 2 HIDANGAN



AGLIO OLIO SAUSAGE NOODLE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
2 ulas Bawang Putih, hiris nipis
5 lada cayenne, dihiris nipis
50 ml minyak zaitun / minyak salad
50 gr sosej, dipotong menyerong
1 sudu besar pasli, dicincang
Garam dan lada hitam (secukup rasa)

DIRECTIONS :

1. Masak Mi Urai dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan kuali, masukkan minyak zaitun, tumiskan bawang putih dan lada sulah hingga kekuningan.
3. Masukkan sosej; masak sehingga warnanya berubah sekata. Angkat.
4. Masukkan bawang putih dan minyak goreng ke dalam Mi Urai Original yang telah dimasak.
5. Masukkan pasli, garam dan lada hitam yang telah dikisar. Gaul sehati.
6. 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

