



**Mee Goreng
Ayam Kicap**



Mee Rebus Urai

**RESIPI BERBUKA PUASA
YANG SEDAP DAN RINGKAS**

Mee Serbaguna

miurai.world

**Chicken Onion
Noodles**





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 :

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



MEE REBUS URAI

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
1 biji limau nipis, dibelah empat

UNTUK KUAH:

½ cawan ikan bilis kering (ikan bilis masin)
1 liter air
4 biji bawang merah
2 ulas bawang putih
1 cm halia
1 cm lengkuas, diparut
3 sudu besar minyak masak
2 sudu besar serbuk kari
150 g daging tenderloin, dipotong dadu
1 sudu besar taucu / taucu
400 g keledak, dikukus dan dipuri
4 sudu besar gula
Garam (secukup rasa)

UNTUK HIASAN:

50 g taugeh
1 biji kacang goreng sederhana, dipotong dadu
1 tomato sederhana, dipotong dadu
1 biji telur rebus, dihiris
2 biji bawang besar, dicincang
1 sudu besar bawang merah goreng
75 g kacang tanah, dikisar dan dibakar

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus ikan bilis dalam air hingga empuk. Toskan air rebusan dan gunakannya sebagai stok.
3. Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas.
4. Panaskan minyak dan tumiskan puri hingga naik bau. Masukkan serbuk kari dan daging, kacau hingga warnanya berubah sekata.
5. Masukkan taucu, puri ubi keledak dan stok ikan bilis. Kacau perlahan sehingga semuanya sehati.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



MEE GORENG AYAM KICAP

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
3 ulas bawang putih, dicincang
100 g ayam, dicincang
2 sudu besar sos tiram
1 sudu kecil kicap soya
2-3 sudu besar kicap manis
50 ml stok ayam
¼ lada
3 sudu besar minyak masak
Garam dan gula (secukup rasa)
1 biji telur goreng

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Tumis bawang putih hingga naik bau, masukkan ayam dan gaul rata hingga bertukar warna.
3. Masukkan sos tiram, kicap soya, kicap manis dan pati ayam. Gaul rata dan masukkan lada sulah, garam dan gula secukup rasa. Masak hingga mendidih.
4. Masukkan Mi URAI, gaul rata hingga masak. Hidangkan bersama telur goreng.

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

