



**Korean Noodle  
Salad**



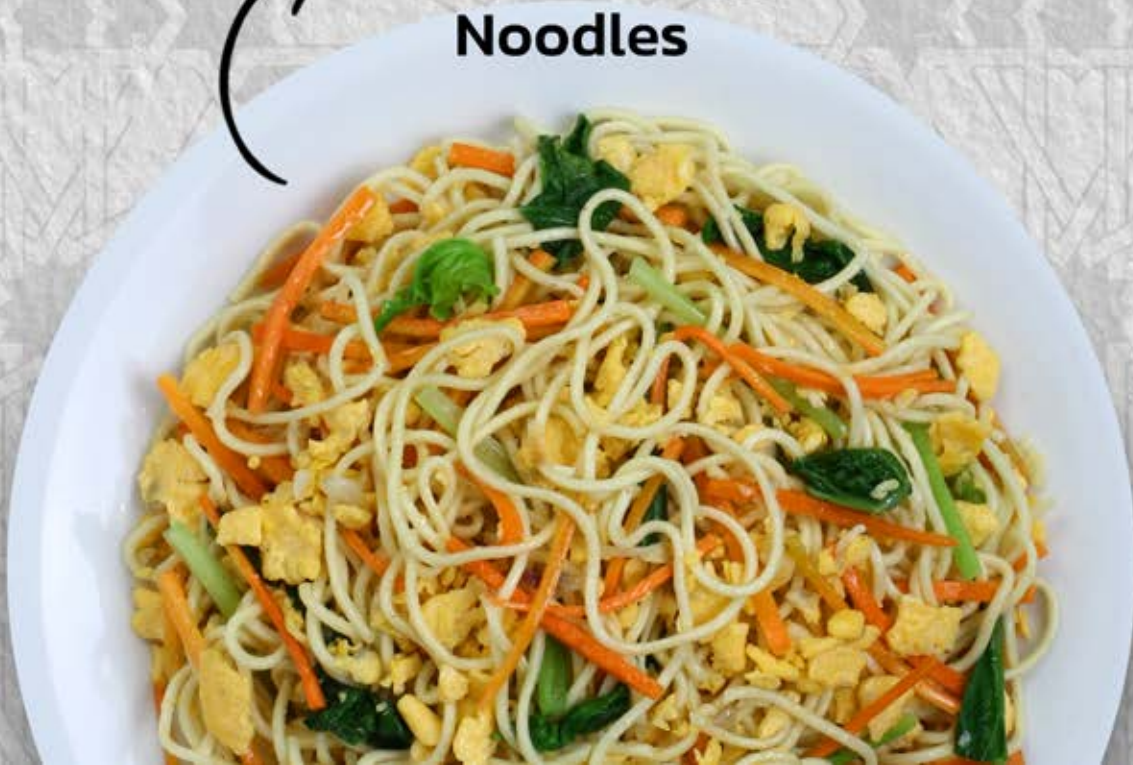
**Mee Udang  
Warna-Warni**

**RESIPI SINGKAT DAN SIHAT  
UNTUK SAHUR**

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

**Vegetable  
Scrambled Egg  
Noodles**







## 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



## NOODLE SALAD KOREAN

### BAHAN-BAHAN :

2 pcs Mi URAI Flat  
6 ekor udang harimau  
Separuh limau nipis  
5 sudu besar mayonis  
1 sudu besar minyak bijan  
½ sudu kecil serbuk lada  
1 sudu besar kicap ringan  
1 sudu besar minyak masak  
Garam (secukup rasa)  
¼ pc paprika merah, dipotong dadu  
¼ pc paprika kuning, dipotong dadu  
2 helai selada ais, hiris nipis  
3 biji tomato ceri  
1 sudu kecil bijan panggang

### CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Saluti udang harimau dengan air limau nipis dan garam, kacau.
3. Rebus udang harimau dengan air mendidih, angkat dan ketepikan.
4. Miz mayonis, minyak bijan, serbuk lada sulah, kicap ringan, minyak masak dan garam. Kacau hingga sehati.
5. Campurkan Mi Urai yang telah direbus dan paprika. Masukkan mayonis campuran, kacau rata.
6. Sajikan.

### UNTUK 2 HIDANGAN





## MEE 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 sehati.
4. Masukkan udang, kacau hingga bertukar warna.
5. Masukkan Mi URAI dan gaul rata. Angkat dan hidangkan

### UNTUK 2 HIDANGAN

# MI TELUR URAI

For more noodle recipes,  
visit our website at  
[www.miurai.world](http://www.miurai.world)

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

