



Mee Laksa Lemak



Mee Goreng Rendang

**BAWAKAN KEHANGATAN AIDIL FITRI
KE MEJA ANDA!**

Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Lontong Serunding





MEE GORENG RENDANG

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai
350 g daging lembu, dipotong dadu
2 cm lengkuas, diketuk
2 helai daun limau purut
2 helai daun kunyit
3 keping asam jawa (Asam Kandis)
1 liter santan pekat dari 1 biji kelapa tua
50 gr gula merah, dikikis
Gula dan garam, secukup rasa
Serunding rendang dari ¼ biji kelapa
2 sudu besar minyak masak

Untuk pes perasa:

100 gr cili
8 ulas bawang merah
4 ulas bawang putih
1 cm Halia

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar bahan pes perasa dalam pemproses makanan sehingga rata.
3. Panaskan minyak dalam kualiti dan tumiskan pes perasa, lengkuas dan daun limau purut. Masukkan daun kunyit dan asam jawa, masak hingga naik bau.
4. Tuangkan santan dan masak sehingga mendidih. Masukkan daging lembu dan kemudian kecilkan api. Gaul rata dan masak hingga mendidih.
5. Masukkan serunding rendang, masukkan gula merah, garam dan gula secukup rasa. Kacau hingga pekat.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata.
7. Hidangkan ketika masih panas dan hiaskan dengan bawang merah goreng.

UNTUK 2 HIDANGAN



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)

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

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 kualiti. 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 hiasan dengan selasih lemon. Hidangkan ketika masih panas.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE LONTONG SERUNDING

BAHAN-BAHAN :

1 keping Mi URAI Original
500ml santan
Garam (secukup rasa)
Daun pisang (secukup rasa)

Untuk serunding:

2 biji cili merah
5 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
1/2 sudu besar ketumbar, dipanggang
2 biji buah keras, dipanggang
1 cm lengkuas, ditumbuk
1 helai daun salam
1 batang serai, ditumbuk
50gr gula Melaka, dihancurkan
2 sudu besar air asam jawa
50 ml air
Separuh kelapa, parut memanjang
Gula dan garam, secukup rasa
2 sudu besar minyak masak
12 biji telur puyuh rebus, belah kepada 2 bahagian
Sambal terasi, secukup rasa

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus santan bersama garam hingga mendidih, jauhkan daripada api.
3. Balut memanjang dengan daun pisang, ditekan.
4. Sematkan dengan kayu di kedua-dua hujungnya, kukus selama 15 minit hingga masak.
5. Angkat dan ketepikan.
6. Kisar cili, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan buah keras dalam pemproses makanan hingga sebatu.
7. Tumis rempah di atas bersama lengkuas, daun salam dan serai hingga naik bau.
8. Masukkan gula Melaka, air asam jawa dan air. Masak hingga meresap, kemudian masukkan gula dan garam secukup rasa.
9. Masukkan kelapa parut, masak dengan api perlahan. Kacau perlahan-lahan hingga betul-betul kering, kemudian angkat.
10. Potong Lontong 1cm, hiaskan dengan sambal terasi, serunding dan telur puyuh rebus.

UNTUK 3-4 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

