



Mee Lontong Serunding

**NIKMATI LAUK ISTIMEWA
KETIKA SAMBUTAN HARI RAYA AIDIL ADHA**

Mee Serbaguna

miurai.world

Mi Ayam Gulai Korma



Mee Rawon Oxtail





MEE AYAM GULAI KORMA

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi Urai
3 sudu besar minyak masak
4 cm lengkuas, diketuk
3 biji bunga cengkih
2 biji buah pelaga
2 cm batang kulit kayu manis
200 g dada ayam, dipotong dadu
800 ml santan
3 biji asam kandis, direndam (atau gantikan dengan 2 sudu besar air asam jawa)
Garam (secukup rasa)
Gula (secukup rasa)

Untuk pes perasa:

10 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
1 1/2 cm halia
1/2 sudu kecil lada putih keseluruhan
1/2 sudu kecil biji ketumbar, dibakar
1/2 sudu kecil jintan manis, dibakar
1/4 sudu kecil serbuk buah pala

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Kisar semua bahan pes rempah dalam pemproses makanan sehingga sehati.
3. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis pes rempah, lengkuas, bunga cengkih, buah pelaga dan kayu manis hingga naik bau.
4. Masukkan ayam; kacau rata dan masak lebih kurang 1 minit.
5. Masukkan santan dan asam kandis; kacau hingga sehati. Didihkan dan kecilkan api kepada perlahan. Masukkan garam dan gula secukup rasa; kacau hingga sehati.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata. Bahagikan kepada 2 bahagian dan 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 pes:

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 mengikuti 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 sehati.
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



MEE RAWON OXTAIL

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
400g ekor lembu, rebus seketika
1 liter air
1 batang serai, diketuk
5 helai daun limau purut
Garam & gula (secukup rasa)
100 ml minyak masak

Untuk serunding:

4 keluak/kepayang
7 biji bawang
5 bawang putih
3 biji buah keras
2 cm halia
2 cm kunyit
1 sudu kecil biji ketumbar
½ sudu kecil lada
3 biji cili merah

Untuk hiasan :

Hiris saderi
Bawang merah goreng
Limau nipis secukup rasa

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak masak, tumiskan pes perasa, serai dan daun limau purut hingga naik bau. Masukkan air, ekor lembu, garam dan gula. Biarkan hingga masak.
3. Sediakan Mi URAI ke dalam mangkuk, dan kemudian tuangkan kuah rawon ke atasnya.
4. Taburkan hirisan saderi dan bawang merah goreng. Hidangkan ketika masih panas

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

