



**Mee Ayam Percik**

**RAIKAN HARI ISTIMEWA  
BERSAMA KULINARI MALAYSIA!**

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

**Hailam Mee**



**Mee Laksa Lemak**





# 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 mengikuti 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 hiaskan dengan selasih lemon. Hidangkan ketika masih panas.

## UNTUK 2 HIDANGAN



# MEE AYAM PERCIK

## BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI  
200 ml air  
2 biji buah pelaga  
1 sudu kecil serbuk halba  
1 sudu besar asam jawa  
350 ml santan kelapa  
300 g filet dada ayam  
Gula dan garam secukup rasa

## UNTUK BAHAN-BAHAN KISAR

5 ulas bawang merah  
3 ulas bawang putih  
½ sudu kecil bunga lawang, goreng tanpa minyak  
2 cm halia  
4 biji cili kering  
Serai 2 batang, gunakan bahagian putih sahaja  
½ sudu kecil serbuk lada

## CARA MEMASAK

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Campurkan bahan-bahan kisar dan air, kisar sehingga halus menggunakan pengisar. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan buah pelaga, halba dan asam jawa. Kacau hingga sebatih.
4. Tuangkan santan kelapa, masukkan gula dan garam secukup. Masak sambil dikacau hingga masak.
5. Masukkan ayam, masak hingga rempah meresap masuk. Angkat ayam dan ketepikannya.
6. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak ke dalam bahan kisar yang halus tadi, kacau rata. Angkat.
7. Panggang ayam hingga kekuningan, angkat.
8. Hidangkan mi bersama ayam percik.

## UNTUK 2 HIDANGAN



# HAILAM MEE

## BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI  
4 ulas bawang putih, dikisar  
3 ulas bawang merah, dihiris  
2 cm halia, dihiris nipis  
250 gr isi dada ayam, dipotong dadu  
150 gr udang saiz sederhana, dikupas  
2 sudu besar kicap soya cair  
2 sudu besar kicap soya pekat  
1 sudu besar sos tiram  
300 ml air rebusan  
½ sudu kecil serbuk lada  
Gula dan garam (secukup rasa)  
1-2 sudu besar sebatian tepung jagung  
1 tandan bok choy, dibersihkan dan dipotong  
50 gr taueh, dibersihkan  
3 sudu besar minyak masak

## CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
1. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik bau, masukkan halia.
2. Masak ayam sehingga sedikit keperangan.
3. Masukkan udang, kacau.
4. Tuangkan kicap soya cair, kicap soya pekat, sos tiram dan air rebusan. \ Biarkan mendidih.
5. Masukkan serbuk lada sulah, gula dan garam secukup rasa. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung.
6. Masukkan Mi Urai yang telah direbus, bok choy dan taueh, kacau sehingga semua sayur menjadi layu. 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

