



Putu Ayu Mi

NIKMATI SNEK UNTUK
HIDANGAN PETANG ANDA!

Mee Serbaguna

miurai.world

Siu Mai Mee



Puding Mee Kurma





SIU MAI MEE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
400g filet makarel, dipotong
100g filet ayam, dipotong
2-3 sudu besar Bawang Putih goreng, dijadikan puri
1 biji telur
¼ sudu kecil serbuk lada sulah
1 sudu kecil gula
1-2 sudu besar garam
2 sudu besar sos tiram
1 sudu besar minyak bijan
1-2 sudu besar kicap ringan
2 batang daun bawang, dihiris tebal
400-500 ml air ais
½ lobak merah, potong dadu (untuk hiasan)
15 kulit ladu

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Gaul sebati ikan tenggiri, ayam, bawang putih dan telur.
2. Masukkan serbuk lada sulah, gula, garam, sos tiram, minyak bijan, kicap ringan dan daun bawang, gaul rata. Tuangkan air ais perlahan-lahan sambil dikacau hingga sebati.
3. Masukkan Mi URAI dan gaul rata.
4. Sediakan dulang kek; gris dengan minyak; dan kemudian susun kulit ladu. Masukkan adunan sehingga separuh penuh, taburkan lobak merah dan gris dengan minyak.
5. Kukus selama ± 20 minit. Angkat dan hidangkan.

UNTUK 15 HIDANGAN



PUTU AYU MI

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI Original
1/4 biji kelapa muda, diparut
300 ml santan
150 g gula
1/4 sudu kecil serbuk vanila
Pewarna makanan merah jambu
2 sudu besar tepung jagung, dibancuh dengan sedikit air

CARA MEMASAK

1. Gosok bahagian dalam acuan donat 7-8 keping dengan sedikit minyak masak untuk mengelakkan daripada melekat. Lapik bahagian bawah acuan dengan kelapa parut, membentuk cincin putih.
2. Campurkan santan, gula, serbuk vanila dan pewarna makanan dalam kualiti. Didihkan sambil dikacau.
3. Masukkan Mi Urai yang telah dimasak dan gaul rata.
4. Masukkan tepung jagung dan gaul rata.
5. Masukkan adunan yang telah masak tadi ke dalam acuan donut, di atas kelapa parut. Tekan sedikit untuk meratakan permukaan.
6. Kukus lebih kurang 10-15 minit sehingga kek masak. Biarkan sejuk sebelum mengeluarkan kek dari acuan.

UNTUK 6-8 HIDANGAN



PUDING MEE KURMA

BAHAN-BAHAN

22 keping Mi URAI Original
200 g kurma, dibuang bijinya
400 ml air
2 biji buah pelaga
2 biji bunga cengkih
3 cm batang kayu manis
½ sudu kecil serbuk penaik
100 g mentega
100 g gula melaka
2 biji telur
¼ sudu kecil garam
½ sudu kecil serbuk vanila

UNTUK SOS

75 g kurma, dibuang biji
150 ml susu
½ sudu kecil serbuk vanila
2 cm batang kayu manis

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Menggunakan pengisar, kisar kurma yang telah dibuang bijinya dengan air.
3. Gaulkan kurma yang dikisar bersama buah pelaga, bunga cengkih dan batang kayu manis. Masak dan biarkan ia mendidih. Keluarkan rempah dan masukkan serbuk penaik. Gaul rata dan biarkan sejuk.
4. Pukul mentega, gula melaka, telur, garam dan serbuk vanila hingga sehati.
5. Masukkan Mi URAI dan kurma yang dikisar rebus. Gaul sehati.
6. Tuangkan adunan ke dalam acuan yang telah disapu mentega.
7. Kukus selama ± 20 minit. Alihkan dari haba dan biarkan sejuk.
8. Untuk Sos: Menggunakan pengisar, kisar kurma yang telah dibuang biji, susu dan serbuk vanila.
9. Masak sos dengan api perlahan dan masukkan batang kayu manis. Kacau sehingga sos pekat. Ketepikannya.
10. Hidangkan puding bersama sosnya.

UNTUK 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

