



Mee Kolok

RASAI KEASYIKAN MASAKAN MALAYSIA  
PADA HARI MALAYSIA!

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

Mee Masak Merah



Mee Siam







## MEE SIAM

### BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Mi URAI
- 850 ml air
- 100 ml air asam jawa
- 3 sudu besar tauco manis
- 200 gr udang, dikupas
- 100 gr tauhu, goreng dan potong dadu
- 2 sudu besar kicap manis
- 1 sudu besar kicap
- Gula dan garam (secukup rasa)
- 75 gr taueh, dibersihkan
- 4 sudu besar minyak masak
- 2 biji telur rebus, dipotong kecil
- 4 tangkai daun kucai, dibersihkan dan dipotong 3 cm

### Untuk pes:

- 8 biji bawang
- 5 ulas bawang putih
- 4 biji buah keras, dipanggang
- 15 tangkai cili merah kering, direndam dengan air suam

### CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis pes rempah dengan 3 sudu besar minyak masak hingga naik bau, angkat dan bahagikan kepada 2 bahagian.
3. Masukkan separuh daripada pes rempah ke dalam air, air asam jawa, tauco manis, gula dan garam. Kacau sentiasa hingga sup mula mendidih dan rempah meresap. Tutup api.
4. Tumis baki rempah bersama udang, masak hingga bertukar warna.
5. Masukkan tauhu, tuang kicap, kicap manis dan adunan titik no 3. Masak hingga mendidih.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masukkan taueh dan daun kucai. Gaul rata dan angkat.
7. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan, masukkan telur rebus dan tuangkan sup. Hidangkan segera.

### UNTUK 2 HIDANGAN





# MEE MASAK MERAH

## BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI  
150 g dada ayam, dipotong dadu

## UNTUK SEBATIAN PERASA

4 biji cili merah kering, dibuang biji, dipotong & direbus  
8 biji bawang merah  
5 bawang putih  
2 cm halia  
2 biji cengkih  
½ sudu kecil pes udang, dipurikan  
1 sudu besar air asam jawa  
1 sudu besar gula melaka  
2 sudu besar kicap soya manis  
Garam & gula (secukup rasa)  
100 ml minyak masak  
500 ml santan

## UNTUK PERASA

2 sudu kecil bawang merah goreng

## CARA MEMASAK

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar cili merah, bawang merah dan halia kering bersama minyak masak dalam pemproses makanan sehingga rata.
3. Panaskan minyak dalam kualiti dan tumis pes rempah, kulit kayu manis dan bunga cengkih sehingga naik bau. Masukkan filet ayam. Kacau hingga bertukar warna.
4. Masukkan kicap soya manis, air asam jawa, garam, gula dan santan. Biarkan mendidih.
5. Masukkan Mi URAI yang telah masak, gaul rata. Hidangkan dalam mangkuk dan atas dengan bawang goreng

## UNTUK 2 HIDANGAN





# MEE KOLOK

## BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI  
125 g dada ayam, dicincang  
1 ½ sudu besar minyak masak  
1 ½ ulas bawang putih, dikisar  
1 ½ sudu besar sos tiram  
1 ½ sudu besar kicap soya  
1 ½ sudu besar sos cili  
½ sudu kecil minyak bijan  
½ sudu kecil minyak cili  
Garam (secukup rasa)  
Lada (secukup rasa)

## UNTUK HIASAN

Daun bawang, dicincang  
Bawang goreng  
Taugeh

## CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Peramkan dada ayam dengan garam dan lada sulah secukup rasa. Panaskan minyak masak dan tumis ayam hingga masak sepenuhnya. Ketepikannya.
2. Tumis bawang putih dengan baki minyak sehingga perang keemasan. Masukkan sos tiram, kicap soya, sos cili, minyak bijan dan minyak cili.
3. Masukkan lada sulah secukup rasa, tambah sedikit air jika perlu. Didihkan dan tutup api.
4. Masukkan Mi Urai yang telah dimasak dan gaul rata. Bahagikan kepada bahagian yang dikehendaki. Hidangkan ketika masih panas bersama ayam yang telah dimasak dan hiasan.

## 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

