



Spicy Crab
Noodles

PERSIAPKAN HIDANGAN MI
MAKANAN LAUT YANG LAZAT!

Mee Serbaguna

miurai.world

Seafood
Bibim Myun



Butter Squid
Noodles





SPICY CRAB NOODLES

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Mi URAI
- 2 ekor ketam, dibersihkan
- 3 ulas bawang putih, dicincang
- ½ bawang (saiz sederhana), dicincang
- 800 ml stok ayam
- 100 gr sos tomato
- 3 sudu besar sos cili
- 1-2 sudu besar air kapur
- 1 sudu kecil kicap soya
- 2 biji telur, dipukul
- Garam dan gula, secukup rasa
- 3 sudu kecil minyak masak
- 1 biji daun bawang (ambil bahagian hijau dan hiris nipis)

UNTUK PES REMPAH :

- 4 biji lada merah
- 4 biji Cili kering
- Cabai merah 4 buah
- Cabai kering 4 buah, direndam dalam air suam
- 2 cm halia

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Panaskan minyak dan tumis bawang putih hingga naik bau. Masukkan bawang besar, tumis hingga naik bau.
2. Masukkan pes rempah, tumis hingga naik bau
3. Masukkan air, sos tomato, air kapur dan kicap. Masak hingga mendidih
4. Masukkan ketam, tutup. Masak sehingga ketam masak ala kadar
5. Tuangkan telur yang telah dipukul rata, biarkan seketika. Gaul sehati.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masak sehati.
7. Masukkan Mi Urai, gaul rata. Ketepikannya
8. Hidangkan bersama bahan hiasan

UNTUK 2 HIDANGAN



SEAFOOD BIBIM MYUN

BAHAN-BAHAN

1 keping Mi URAI Original
200 g sotong, dihiris
200 g udang sederhana, dikupas
50 g kupang hijau yang telah dikupas
Bijian secukup rasa

UNTUK SOS:

1 sudu besar bawang putih kisar
3 sudu besar sos gochujang
1 sudu besar kicap
1 sudu besar cili kering, ditumbuk
½ sudu besar minyak bijan
1 sudu kecil cuka epal
1 sudu besar gula perang
75 ml air

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Gaulkan bawang putih, gochujang, kicap, cili kering kisar, minyak bijan, cuka, gula merah dan air. Kacau hingga rata.
3. Gaulkan sotong, udang dan kupang hijau bersama sos, biarkan sekejap.
4. Bakar makanan laut sehingga masak, angkat dan ketepikan.
5. Masak baki sos sehingga mendidih.
6. Masukkan Mi URAI dan kacau hingga sehati.
7. Hidangkan mi bersama makanan laut dan taburkan bijan.

UNTUK 2 HIDANGAN



BUTTER SQUID NOODLES

BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi URAI
- 500 gr sotong, dibersihkan dan potong dan salut dengan oren dan garam
- 3 ulas bawang putih, dicincang
- 1 Bawang besar, dicincang
- 4 sudu besar Mentega masin
- 2 sudu besar sos tiram
- 1 sudu besar kicap manis
- 3 tangkai bawang hijau, potong ½ cm
- ¼ sudu kecil lada
- Gula dan garam, secukup rasa

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Tumis bawang putih dan bawang besar bersama mentega hingga kekuningan.
2. Masukkan sos tiram, kicap manis, lada, gula dan garam. Gaul sebati.
3. Masukkan Sotong, masak sambil kacau hingga masak.
4. Masukkan Mi URAI, gaul rata
5. Letakkan di atas pinggan hidangan dan taburkan bawang hijau ke atasnya.

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

