



Kebab
Mee Ayam

HIDANGAN MI LAZAT
UNTUK PERKUMPULAN PERAYAAN!

Mee Serbaguna

miurai.world

Pesto King
Prawn Mee



Noodle
A La Carbonara





CORRIANDER PESTO KING PRAWN MEE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
150 gm udang
25 gm mentega
3 ulas bawang putih, di cincang
1 sudu besar air lemon
½ sudu teh garam
½ sudu teh lada hitam

UNTUK SOS :

30gm daun ketumbar
2 ulas bawang putih
50 gm kacang gajus panggang
½ sudu teh garam
1 sudu teh lada hitam
¼ sudu teh serbuk cili
200 ml minyak zaitun

UNTUK HIASAN :

Daun ketumbar, secukupnya
2 biji tomato ceri

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak MI URAI dengan mengikuti arahan pada bungkusan. Ketepikannya
2. Potong belakang udang dan kupas kulitnya, bersihkan dari kotoran (biarkan ekor).
3. Panaskan mentega dalam kualiti. Tumis bawang putih hingga harum. Tambahkan udang, perasakan dengan air lemon, garam, dan lada hitam.
4. Kisar semua bahan sos dalam pemproses makanan hingga halus.
5. Sediakan mangkuk kaca besar, tuangkan mi, tambahkan sos dan gaul rata. Sajikan di atas pinggan, tambahkan udang dan hias. Sajikan.

UNTUK 2 HIDANGAN



NOODLE AL A CARBONARA

BAHAN-BAHAN

2 keping Mi URAI Original
100 gm bakan daging lembu
1 sudu besar bawang, cincang halus
2 sudu besar mentega tak masin
100 gm keju parmesan parut
3 kuning telur
2 ulas bawang putih, ditumbuk
garam dan lada hitam secukupnya

UNTUK TABURAN:

1 sudu besar keju parmesan parut

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak MI URAI dengan mengikuti arahan pada bungkusannya. Ketepikannya
2. Panaskan penggorengan dengan api sederhana, tambahkan bakan daging, masak sehingga bakan keemasan dan rangup. Kemudian ambil bakan untuk taburan, ketepikan.
3. Dalam penggorengan yang sama, tambahkan mentega dan biarkan cair. Tambahkan bawang, masak sehingga kembang dan harum. Selepas itu, masukkan mi, kacau rata.
4. Dalam mangkuk bancuh, campur kuning telur, keju parmesan, dan lada hitam sehingga sebati. Ketepikan.
5. Matikan api, kemudian pindahkan campuran kuning telur dan air mi, terus kacau sehingga sebati.
6. Sajikan mi di atas pinggan hidang, taburkan bakan rangup dan keju parmesan parut. Sajikan dengan segera.

UNTUK 2 HIDANGAN



KEBAB MEE AYAM

BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi URAI
- 1 bawang kecil, dicincang
- ½ sudu teh halia, diparut
- 3 cili hijau besar, dikisar
- ¼ sudu teh jintan, sangai
- 300 gm daging ayam cincang
- 1 biji telur, dipukul
- 1 sudu teh serbuk cili
- 1 sudu teh serbuk paprika
- ¼ sudu teh serbuk ketumbar
- 4 helai daun pudina, cincang
- 8 helai daun ketumbar, cincang
- Gula dan garam (secukup rasa)
- 1 sudu besar minyak samin (Ghee)
- 2 sudu besar mentega

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak MI URAI dengan mengikuti arahan pada bungkusan. Ketepikannya
2. Sos: Tumis bawang, halia, cili, dan jintan dengan minyak samin hingga harum, kemudian campurkan dengan bahan lain (kecuali mentega). Tunggu selama 15 minit.
3. Bentuk adunan menjadi bentuk oval, kukus selama 10 minit. Angkat.
4. Panggang kebab sambil memutarkannya dan sapukan dengan mentega hingga masak. Angkat.
5. Gaulkan semua sos dengan baik. Sajikan dengan Kebab.

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

