



**Rabokki Cheese
Spicy Hotplate**

**HIDANGAN MI PEDAS YANG MEMIKAT
UNTUK MEMENUHI KEINGINAN ANDA!**

Mee Serbaguna

miurai.world

**Mee Sambal
Belacan**



**Spicy Crab
Noodles**





MEE SAMBAL BELACAN

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Mi URAI
- 5 biji cili merah besar
- 5 biji cili api merah
- 1 cm belacan, dibakar
- 4 biji bawang merah
- 4 ulas bawang putih
- 25 ml minyak masak
- 75 g ayam, dipotong dadu
- 1 sudu kecil serbuk pati ayam
- 1/2 sudu kecil garam
- 2 sudu besar sambal
- 8 bebola ikan, dihiris
- 1 biji tomato, dipotong dadu
- 1/4 lada benggala merah, dihiris memanjang

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Cincang bersama cili merah, cili api, belacan, bawang merah dan bawang putih. Ketepikannya.
3. Panaskan minyak dalam kuali. Tumis ayam hingga bertukar warna. Ketepikannya.
4. Tumiskan bahan yang dihiris tadi hingga naik bau. Masukkan serbuk pati ayam dan garam, gaul rata.
5. Masukkan sambal, ayam yang telah dimasak dan bebola ikan. Gaul sehati.
6. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak dan lada benggala merah, kacau rata. Hidangkan ketika masih panas.

UNTUK 2 HIDANGAN



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
- 2 biji telur, dipukul
- Garam dan gula, secukup rasa
- 3 sudu kecil minyak masak
- 1 biji daun bawang (ambil bahagian hijau dan dihiris nipis)

UNTUK PES REMPAH :

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

CARA-CARA PENYEDIAAN

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

UNTUK 2 HIDANGAN



RABOKKI CHEESE SPICY HOTPLATE

BAHAN-BAHAN

- 2 keping Mi URAI Original
- 15 keping topokki (kek beras Korea), direndam dalam air suam
- 750 ml air rebusan
- 3 sudu besar gula perang
- 2 ½ sudu besar kicap
- 3 sudu besar gochujang
- 2 sudu besar sos tomato
- 1 sudu besar serbuk cili
- 4 keping kek ikan, dipotong kecil
- 1 biji bawang besar, dihiris nipis
- 1 bawang daun bawang, dihiris serong
- 1 sudu besar minyak bijan
- 100 g keju cair, diparut
- 1 gram keju mozzarella
- 2 biji bawang besar, dihiris nipis
- 1 sudu kecil bijan panggang

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Didihkan air rebusan, masukkan gula merah, kicap, gochujang, sos tomato dan serbuk cili. Kacau hingga sebati.
2. Masukkan MI URAI, masak selama 2 minit, masukkan topokki. Didihkan semula.
3. Masukkan kek ikan, bawang besar, daun bawang dan minyak bijan. Kacau.
4. Panaskan hotplate, tuangkan rabokki, masukkan keju cair dan keju mozzarella. Ratakan, panaskan sehingga keju cair.
5. Angkat dan hidangkan dengan taburan bijan dan daun bawang.

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

