



Mee Gulai
Korma

HADIRKAN KEHANGATAN KE MEJA ANDA
DENGAN RESIPI MI INI!

Mee Serbaguna

miurai.world



Mee Laksa
Lemak

Mee Lontong
Serunding





MEE LONTONG SERUNDING

BAHAN-BAHAN :

1 keping Mi URAI Original
500ml santan
Garam (secukup rasa)
Daun pisang (secukup rasa)

UNTUK SERUNDING :

2 biji cili merah
5 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
1/2 sudu besar ketumbar, dipanggang
2 biji buah keras, dipanggang
1 cm lengkuas, ditumbuk
1 helai daun salam
1 batang serai, ditumbuk
50gr gula Melaka, dihancurkan
2 sudu besar air asam jawa
50 ml air
Separuh kelapa, parut memanjang
Gula dan garam, secukup rasa
2 sudu besar minyak masak
12 biji telur puyuh rebus, belah kepada 2 bahagian
Sambal terasi, secukup rasa

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Rebus santan bersama garam hingga mendidih, jauhkan daripada api.
3. Balut memanjang dengan daun pisang, ditekan.
4. Sematkan dengan kayu di kedua-dua hujungnya, kukus selama 15 minit hingga masak.
5. Angkat dan ketepikan.
6. Kisar cili, bawang merah, bawang putih, ketumbar dan buah keras dalam pemproses makanan hingga sebatu.
7. Tumis rempah di atas bersama lengkuas, daun salam dan serai hingga naik bau.
8. Masukkan gula Melaka, air asam jawa dan air. Masak hingga meresap, kemudian masukkan gula dan garam secukup rasa.
9. Masukkan kelapa parut, masak dengan api perlahan. Kacau perlahan-lahan hingga betul-betul kering, kemudian angkat.
10. Potong Lontong 1cm, hiaskan dengan sambal terasi, serunding dan telur puyuh rebus.

UNTUK 3-4 HIDANGAN



MEE LAKSA LEMAK

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
2 sudu besar minyak masak (untuk menumis)
150 g dada ayam, direbus dan dicincang
1 batang serai, dilebam
3 helai daun limau purut, ditumbuk
2 cm lengkuas, dilebam
600 ml santan kelapa
400 ml stok ayam
Garam (secukup rasa)
Gula (secukup rasa)
Lemon basil (sebagai hiasan)

UNTUK PES :

8 biji bawang merah
3 ulas bawang putih
8 biji cili merah bersaiz sederhana
1 sudu besar udang kering, dibakar
1 cm halia
1 sudu kecil belacan
2 cm kunyit
1/2 sudu kecil biji ketumbar

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar semua bahan pes rempah ke dalam pemproses makanan sehingga halus.
3. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis pes rempah dengan api sederhana. Masukkan serai, daun limau purut dan lengkuas; goreng hingga naik bau.
3. Masukkan santan kelapa, pati ayam, garam dan gula. Kecilkan api dan kacau sentiasa hingga sup mula mendidih; tutup api.
4. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan dan masukkan sup. Taburkan ayam cincang dan hiaskan dengan selasih lemon. Hidangkan ketika masih panas.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE GULAI KORMA

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
3 sudu besar minyak masak
4 cm lengkuas, diketuk
3 biji bunga cengkih
2 biji buah pelaga
2 cm batang kulit kayu manis
200 g dada ayam, dipotong dadu
800 ml santan
3 biji asam kandis, direndam (atau gantikan dengan 2 sudu besar air asam jawa)
Garam (secukup rasa)
Gula (secukup rasa)

UNTUK PES REMPAH :

10 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
1 1/2 cm halia
1/2 sudu kecil lada putih keseluruhan
1/2 sudu kecil biji ketumbar, dibakar
1/2 sudu kecil jintan manis, dibakar
1/4 sudu kecil serbuk buah pala

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya
2. Kisar semua bahan pes rempah dalam pemproses makanan sehingga sehati.
3. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis pes rempah, lengkuas, bunga cengkih, buah pelaga dan kayu manis hingga naik bau.
4. Masukkan ayam; kacau rata dan masak lebih kurang 1 minit.
5. Masukkan santan dan asam kandis; kacau hingga sehati. Didihkan dan kecilkan api kepada perlahan. Masukkan garam dan gula secukup rasa; kacau hingga sehati.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata. Bahagikan kepada 2 bahagian dan hidangkan ketika masih panas.

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

