

CERIAKAN HIDANGAN ANDA
DENGAN RESEPI SEGAR DAN SIHAT INI!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



Kerabu Bee Hoon Nyonya



Kerabu Bee Hoon Tomyam



Hot and Cold Bee Hoon



KERABU BIHUN TOMYAM

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 3 sudu besar minyak masak
- 2 ulas bawang putih – dikisar
- 1 akar ketumbar, dikisar halus
- 5 ekor udang sederhana, dikupas dan dibuang tahi
- 5 ekor sotong sederhana, dibersihkan dan dihiris
- Garam dan lada sulah secukup rasa

GABUNGAN REMPAH TOMYAM RINGKAS:

- 5 sudu besar sambal balacan
- 5 sudu besar jus limau nipis (limau nipis)
- 3 sudu besar sos ikan

UNTUK HERBA:

- 5 helai daun limau purut, hiris halus
- 2 batang serai, gunakan bahagian dalam yang putih, dihiris halus
- 10 cili padi, dihiris
- 1 lobak merah, dipotong mancis dan dicelur
- 1 zucchini, dipotong mancis dan direbus
- Segenggam daun ketumbar, dihiris halus

UNTUK HIASAN:

Bawang merah goreng, kacang tanah panggang dan limau nipis

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan kuali dengan api sederhana, masukkan minyak masak, kacau bawang putih dan akar ketumbar sehingga naik bau kemudian masukkan udang dan sotong sehingga masak, ketepikannya.
3. Gaul rata semua bahan kisar rempah tomyam dalam mangkuk, ketepikannya.
4. Dalam mangkuk adunan, gaulkan semua bahan sehingga sehati, masukkan garam dan lada sulah secukup rasa. Letakkan di atas pinggan hidangan, hiaskan dengan limau nipis, bawang merah goreng dan kacang tanah untuk tekstur tambahan. Hidangkan segera.

UNTUK 3 HIDANGAN



KERABU BIHUN NYONYA

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
200 g udang saiz sederhana, dikupas dan dibuang tahi
100 g kelapa parut segar
3 sudu besar udang kering, direndam
Segenggam daun pudina, dihiris halus
5 cili merah, dihiris
5 helai daun limau purut, dihiris halus
10 biji bawang merah, dihiris halus
1 batang bunga kantan, dihiris halus
2 batang serai, gunakan bahagian dalam yang putih, dihiris halus
Garam dan lada sulah secukup rasa

UNTUK SOS:

5 sudu besar sambal balacan
1 sudu besar gula melaka
5 sudu besar jus kalamansi (limau kasturi)

UNTUK HIASAN:

Bawang merah goreng dan hirisan daun bawang

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya
2. Panaskan kuali dengan api sederhana, goreng udang sehingga masak, ketepikannya
3. Bakar kelapa parut dalam kuali hingga perang muda dan naik bau, ketepikannya
4. Udang kering yang telah direndam tadi dikisar kasar, bakar atas kuali hingga naik bau, ketepikannya
5. Buat sos, gaul rata, ketepikannya
6. Dalam mangkuk adunan, toskan semua bahan sehingga sehati, sajikan di atas pinggan hidangan, hiaskan dengan bawang merah goreng dan daun bawang untuk tekstur tambahan. Hidangkan segera

UNTUK 3 HIDANGAN



BIHUN HOT AND COLD

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
1 pc timun bersaiz sederhana, dicincang
1 pc lobak merah, dicincang
Seikat daun ketumbar

UNTUK SOS :

5 ulas bawang putih, dikisar
2 biji cili merah, dihiris halus
1 tangkai bawang hijau, dihiris halus
½ sudu besar serbuk cili
1 sudu besar bijan panggang
75 ml minyak mendidih
3 sudu besar kicap
1 sudu kecil cuka hitam
1 sudu kecil serbuk ayam
Garam, lada sulah, dan gula secukup rasa

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Buat sos – satukan bawang putih, cili merah, bawang hijau, serbuk cili dan bijan panggang ke dalam mangkuk. Tuangkan minyak mendidih kemudian masukkan kicap, cuka hitam, serbuk ayam dan perasa. Kacau rata, kemudian ketepikannya.
3. Dalam mangkuk adunan, letak Bihun Jagung Urai, timun, lobak merah, dan ketumbar, tuangkan sos dan gaul semua bahan hingga sehati. Hidangkan segera atau untuk rasa yang terbaik, biarkan sejuk dalam chiller sebelum dihidangkan.

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

