

TAMBAHKAN SENTUHAN SEGAR KEPADA  
HIDANGAN ANDA DENGAN RESIPI VEGETARIAN INI!

# Bee Hoon Serbaguna

[miurai.world](http://miurai.world)



BEE HOON SIAM  
VEGETARIAN



SALAD BEE HOON  
MUANGTHAI



HOT AND COLD  
BEE HOON



# SALAD BEE HOON MUANG THAI

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI, direbus  
5 ulas bawang putih  
5 biji cili merah  
2 sudu besar ebi, dibancuh  
3 biji kacang panjang, dibersihkan dan dipotong 3 cm  
75 g gula melaka, dikisar  
3 biji limau nipis, diperah jusnya  
3 sudu besar sos ikan  
2 biji tomato, dicincang kasar  
1 timun, dipotong kiub memanjang  
3 tangkai daun ketumbar, dibersihkan  
Kacang tanah panggang mengikut keperluan, untuk ditaburkan di atas hidangan

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikannya
2. Tumbuk bawang putih dan cili merah, masukkan ebi dan kacang panjang, sambung menumbuk.
3. Masukkan gula melaka, tuangkan air limau nipis, gaul rata.
4. Tuangkan ke atas Bihun URAI, masukkan sos ikan, gaul rata.
5. Masukkan tomato, timun, dan daun ketumbar. Kacau hingga rata.
6. Hidangkan dengan taburan kacang tanah panggang.

UNTUK 2 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  
 $\frac{1}{2}$  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 sebat. Hidangkan segera atau untuk rasa yang terbaik, biarkan sejuk dalam chiller sebelum dihidangkan.

## UNTUK 2 HIDANGAN



# BEE HOON SIAM VEGETARIAN

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI  
250 g taugeh  
1 lobak merah, dipotong mancis dan dicelur  
3 biji telur rebus separa masak  
3 tauhu goreng, dipotong kiub

## UNTUK REMPAH :

8 biji bawang merah  
5 ulas bawang putih  
3 sudu besar cili flakes  
1 sudu kecil balacan vegetarian (pilihan)

## UNTUK KUAH:

1 bawang sederhana, dikisar  
2 inci lengkuas  
900 ml stok sayur/air  
50 g tauco / kacang soya yang ditapai  
2 sudu besar air asam jawa  
Garam, gula dan lada secukup rasa  
100 ml krim kelapa

## HIASAN :

Bawang merah goreng, kucai bawang putih dan limau nipis

## CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Dalam pengisar makanan, kisar semua bahan kisar rempah, ketepikannya.
3. Panaskan minyak dalam periuk dengan api sederhana, masukkan bawang besar, lengkuas dan sebatian rempah sehingga naik bau.
4. Tuangkan stok/air, tauco dan air asam jawa. Sehingga mendidih. Selepas itu tuang krim kelapa, masukkan gula, garam dan lada sulah secukup rasa, reneh selama kira-kira 10 hingga 15 minit, kacau sekali-sekala.
5. Untuk menghidang, letakkan bihun urai, taugeh, lobak merah, tauhu dan telur rebus di atas mangkuk hidangan. Tuangkan kuahnya. Hiaskan dengan bawang merah goreng, daun kucai dan limau nipis. Hidangkan segera.

## UNTUK 3 HIDANGAN

MI TELUR  
**URAI**®

For more noodle recipes,  
visit our website at  
[www.miurai.world](http://www.miurai.world)

Or follow our daily updates on  
IG : @miurai.world  
FB : MI URAI World

