



Chicken Mushroom
Steamed Mee

JADIKAN HARI ANDA BERTENAGA DENGAN RESIPI MI
YANG RINGKAS DAN LAZAT UNTUK HIDANGAN SAHUR!

Mee Serbaguna

miurai.world

Meatball Teriyaki
Noodle



Mee Goreng
Mamak





MEE GORENG MAMAK

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI Original
6 biji bawang merah, dikisar
2 ulas bawang putih, dikisar
1 sudu besar pes cili
150 g udang kupas, dibiarkan ekornya
1 sudu besar udang kering, dipanggang dalam kualiti
50 ml minyak masak
6 helai daun bok choy, dihiris
1 tauhu pejal, digoreng dan dicincang
1 biji tomato, dihiris
50 g taueh
1 biji telur, dipukul sedikit

UNTUK SOS :

2 ½ sudu besar kicap
2 sudu besar kicap manis
2 sudu besar sos tiram
1 sudu besar sos tomato
1 sudu besar gula melaka/gula merah
1 sudu besar tepung jagung
50 ml air

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI Original dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Untuk sos: campur semua bahan sos, kacau rata. Ketepikannya.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
4. Masukkan pes cili, kacau rata. Masukkan udang. Kacau dan masak sehingga warna udang berubah.
5. Masukkan udang kering, kacau rata.
6. Masukkan Mi URAI Original, kacau rata. Tuangkan sos, kacau sehingga sebat.
7. Masukkan bok choy, tauhu goreng dan tomato. Masak sehingga pok choy empuk.
8. Masukkan taueh, gaul rata. Ketepikan mi pada satu sisi kualiti.
9. Tuangkan telur yang telah dipukul, hancur dan gaul semula mee ke dalam telur dan bahan-bahan lain. Goreng sehingga telur masak. Alihkan daripada api dan hidangkan.

Untuk 2 hidangan



MEATBALL TERIYAKI NOODLES

BAHAN-BAHAN :

2 keping MI URAI
2 ulas bawang putih, dicincang
½ sudu kecil halia parut
6 sudu besar sos teriyaki
250 ml air
1 sudu kecil minyak bijan
Daun bawang hijau (secukup rasa), dipotong 2 cm
Bijan, digoreng tanpa minyak
2 sudu besar cecair tepung jagung
3 sudu besar minyak masak

UNTUK BEBOLA DAGING TERIYAKI :

125g daging lembu cincang
1 sudu besar bawang putih goreng, dikisar
2 sudu besar sos teriyaki
1 biji telur
25g serbuk roti
1 sudu besar marjerin

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI Original dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Bebola Daging Teriyaki: Campurkan daging cincang, serbuk roti, bawang putih goreng, telur dan sos teriyaki. Gaul rata dan bentukkannya menjadi bebola, ketepikannya.
3. Panaskan kuali dengan marjerin; masukkan bebola daging, goreng sehingga berubah warna sekata. Angkat dan ketepikannya.
4. Tumis bawang putih dan halia parut dalam kuali yang sama sehingga masak. Masukkan bebola daging dan gaul dengan sos teriyaki dan air. Biarkan sehingga masak
5. Tuangkan cecair tepung jagung, masukkan minyak bijan. Gaul rata dan biarkan sedikit sos.
6. Masukkan Mi URAI, gaul rata dan angkat. Letakkan di atas pinggan hidangan, tuangkan sos teriyaki.
7. Dihidangkan hangat bersama daun bawang hijau dan bijan panggang.

Untuk 2 hidangan



CHICKEN MUSHROOM STEAMED MEE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI Original
1 sudu besar bawang putih, dikisar
1 sudu besar kicap
1 sudu kecil minyak bijan
Air rebusan ayam, mengikut keperluan

UNTUK HIASAN :

5 ulas bawang putih, dikisar
1 sudu kecil halia, dihiris
500 g filet dada ayam, dipotong dadu
250 g cendawan butang dalam tin, dipotong 1 cm
3 sudu besar kicap soya
5 sudu besar kicap soya manis
½ sudu kecil minyak bijan
½ sudu kecil serbuk lada putih
Garam dan gula, secukup rasa
2 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Dalam mangkuk yang berasingan, campurkan bawang putih, kicap dan minyak bijan. Masukkan Mi URAI, gaul rata. Ketepikannya.
3. Untuk Hiasan: Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan halia sehingga naik bau. Masukkan ayam, masak sehingga berubah warna, campurkan baki bahan hiasan yang lain. Kacau hingga masak, ketepikannya.
4. Isikan 1/3 cawan seramik dengan topping ayam. Masukkan Mi URAI berperisa di atasnya sehingga cawan hampir penuh.
5. Tuangkan air rebusan ayam perlahan-lahan sehingga penuh cawan. Kukus sehingga masak, alihkan daripada api dan biarkannya sejuk.
6. Perlahan-lahan terbalikkan cawan di atas pinggan hidangan.
7. Hidangkan bersama air rebusan ayam dan cili flakes (jika suka).

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

