

RAIKAN RAYA DENGAN
PESTA HIDANGAN BIHUN!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



CHICKEN MANDHI
BEE HOON



BIRD'S NEST
BEE HOON MOCKTAIL



LAPIS BEE HOON





LAPIS BEE HOON

BAHAN-BAHAN :

- 3 paket Bihun Jagung URAI
- 675 ml santan
- 3 helai daun pandan
- 375g gula
- 375g tepung ubi
- ½ sudu teh garam
- ½ sudu teh serbuk vanila
- ½ sudu teh pes pandan
- ½ sudu teh pes talas

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikan dan biarkan sejuk pada suhu bilik.
2. Dalam periuk, masukkan gula, garam, serbuk vanila dan daun pandan. Tuang santan dan kacau rata. Hidupkan api sederhana dan kacau hingga santan mendidih dan gula larut.
3. Dalam mangkuk lain, campurkan Bihun Jagung DOROKU yang telah sejuk dengan tepung ubi, kemudian tuangkan campuran santan. Gaul rata.
4. Untuk membuat doh tiga warna (hijau, ungu, dan putih), bahagikan doh kepada 3 bahagian. Campurkan pes pandan untuk satu bahagian, pes talas untuk satu bahagian, dan biarkan satu bahagian tanpa pewarna.
5. Tuangkan doh ungu ke dalam loyang 18x18 cm yang dilapik dengan plastik tahan haba dan selamat untuk makanan, kukus selama 5 minit. Tuangkan doh putih di atas doh ungu yang telah dikukus, kukus selama 5 minit lagi. Ulang proses yang sama untuk doh hijau dan kukus selama 20 minit sehingga masak.
6. Keluarkan dari kukusan dan biarkan sejuk. Potong menjadi saiz gigitan dan sedia dihidangkan.

Untuk ± 30 potong



CHICKEN MANDHI BEE HOON

BAHAN-BAHAN :

2 paket Bihun Jagung URAI
2 sudu besar mentega
3 ulas bawang putih, dicincang halus
½ biji bawang besar, dicincang halus
2 batang serai, ambil bahagian putih dan ketuk
300g kepingan dada ayam
250 ml air
1 sudu besar jus lemon
Gula dan garam secukup rasa

UNTUK REMPAH KISAR :

3 biji cengkih
5 cm kayu manis
½ sudu teh ketumbar
1 sudu teh jintan
1 sudu teh lada hitam
3 biji bunga lawang
6 biji kapulaga
½ biji lemon (ambil kulit)
1 sudu besar serbuk kunyit

UNTUK HIASAN :

3 sudu besar mentega
50g kismis
50g badam, dihiris nipis
½ biji bawang besar, hiris bulat
1 cili hijau besar, dihiris serong
1 batang daun ketumbar, di petik

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada pek. Angkat, toskan, dan potong pendek. Ketepikan.
 2. Untuk rempah kisar: Masukkan ke kuali, sangai cengkih, kayu manis, ketumbar, jintan, lada hitam, bunga lawang, kapulaga, dan kulit lemon sehingga harum. Keluarkan dari kuali dan kisar bersama serbuk kunyit. Ketepikan.
 3. Tumis bawang putih dan bawang besar dengan mentega sehingga harum.
 4. Masukkan serai dan rempah kisar, tumis sehingga wangi.
 5. Masukkan ayam, masak hingga warna ayam berubah.
 6. Tambah air dan jus lemon, masak hingga ayam masak sepenuhnya. Angkat ayam dan ketepikan.
 7. Masukkan Bihun URAI ke dalam rempah, kacau rata dan ketepikan.
 8. Untuk hiasan: Cairkan mentega, goreng kismis dan badam sehingga perang keemasan. Angkat dan ketepikan.
 9. Gril ayam dalam kuali yang sama digunakan untuk goreng hiasan, masak sehingga ayam berwarna perang. Angkat dan hiris.
- Sajikan Bihun Mandhi dengan hirisan ayam panggang di atasnya, hias dengan hirisan bawang dan cili hijau, tabur dengan hiasan dan daun ketumbar.

Untuk 2 hidangan



BIRD'S NEST BEE HOON MOCKTAIL

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 1500 ml air
- 10 g bunga telang kering
- 250 ml sirap coco pandan
- 1 pc kelapa muda, air dan isi diasingkan
- $\frac{1}{2}$ sdt sudu kecil biji selasih, rendam ke dalam air sehingga biji kembang
- Kiub ais, mengikut keperluan

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Didihkan air bersama bunga telang kering sehingga air bertukar warna menjadi biru tua, keluarkan bunga telang tersebut.
2. Masukkan Bihun Jagung URAI, rebus sehingga empuk. Angkat dan toskan. Ketepikannya.
3. Dalam gelas tinggi, tuangkan ± 20 ml sirap koko pandan, masukkan ais batu, kelapa parut dan Bihun URAI yang telah direbus.
4. Tuangkan air kelapa dan masukkan biji selasih di atasnya. Hidangkan.

Untuk 8 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

