

SNEK BIHUN BUATAN SENDIRI
YANG MEMANG SUSAH NAK TOLAK
KINI ADA DI SINI!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



CE HUN TIAU



MURTABAK BEE HOON



LAPIS BEE HOON





MURTABAK BEE HOON

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
1 tangkai daun bawang
1 lobak merah, dikupas kulitnya dan
dipotong batang mancis
100 ml air
1 sudu besar stok ayam tepung
2 sudu besar minyak masak
Lemak daging lembu, mengikut keperluan

UNTUK PEMBALUT MURTABAK :

150 g tepung gandum berprotein tinggi
1 biji putih telur
50 ml air
1/4 sudu kecil garam
3 sudu besar minyak sayuran

UNTUK HIDANGAN :

Sambal udang
Cili api

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Untuk pembalut murtabak: Campurkan tepung gandum berprotein tinggi, putih telur, air dan garam ke dalam pemproses makanan dan gaul rata.
3. Tuangkan minyak sayuran, gaul rata sehingga rata dan tidak melekit lagi.
4. Keluarkan doh dari pemproses makanan, uli dengan tangan kemudian bentukkan menjadi bulat. Masukkan minyak masak secukupnya dan biarkan doh sekurang-kurangnya 30 minit.
5. Untuk isi: Tumis daun bawang hingga naik bau. Masukkan lobak merah, tuangkan air dan biarkan mendidih. Masukkan serbuk pati ayam dan Bihun URAI yang telah dimasak. Gaul rata, angkat dan ketepikannya.
6. Ambil sedikit doh, letak atas pinggan rata dan tutup dengan plastik dan leperkan doh. Keluarkan plastik dan isi doh leper dengan bihun goreng, lipat menjadi segi tiga dan kemaskan bahagian tepinya.
7. Panaskan kualiti non-stick, letak murtabak dan masukkan lemak daging lembu. Goreng murtabak hingga kekuningan. Angkat dan hidangkan bersama sambal pes udang dan cili api.

Untuk 24 hidangan



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 URAI 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



CE HUN TIAU

BAHAN-BAHAN :

- 1 pek BIHUN JAGUNG URAI
- 500 ml santan
- 100 g gula melaka, dihiris halus
- 100 ml air ¼ sudu teh garam
- 4 helai daun pandan Ais kisar, secukupnya

TOPPING :

- Kuih bongko pandan (kuih pandan kukus)
- Cincau
- Nangka, dihiris atau dipotong dadu
- Kacang merah, direbus
- Pulut hitam, dimasak dan diperam
- Nata de coco

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Rebus air bersama 2 helai daun pandan.
2. Masukkan Bihun Jagung URAI, masak mengikut arahan pada pek. Ketepikan.
3. Dalam periuk, campurkan gula Melaka, air dan baki daun pandan. Masak atas api sederhana hingga gula larut dan kuah menjadi pekat. Tapis dan ketepikan.
4. Dalam mangkuk hidangan, letakkan ais kisar, Bihun Jagung URAI, kemudian tuang kuah gula Melaka dan santan. Tambahkan topping mengikut citarasa.

Untuk 4 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

