

MASAK SENDIRI HIDANGAN BIHUN
GAYA MALAYSIA KEGEMARAN ANDA DI RUMAH

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



**KERABU BEE HOON
TOMYAM**



**KERABU BEE HOON
NYONYA**



ASAM LAKSA PENANG





ASAM LAKSA PENANG

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI

UNTUK PES :

3 ulas bawang merah
2 ulas bawang putih
1 kunyit hidup, dititik
1 batang serai, dihiris halus
3 cili kering, direndam, dicincang
5 cili merah, dicincang
1 hirisan lengkuas, dititik
1 sudu kecil belacan

HIASAN :

1 batang timun, buang biji, potong memanjang
2 helai daun salad
1 bawang merah, dihiris halus
Daun pudina secukupnya
1 batang bunga kantan, dihiris
1 cili merah, dihiris nipis

ARAHAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI ikut arahan pada bungkusan. Tos dan ketepikan.
2. Kisar semua bahan untuk pes hingga halus. Ketepikan.
3. Untuk sup: Panaskan minyak dalam periuk. Tumis bahan pes hingga naik bau. Masukkan semua bahan sup dan masak hingga mendidih.
4. Hidang Bihun Jagung URAI dalam mangkuk. Tuang sup secukupnya dan hiaskan dengan bahan hiasan.

Untuk 2-3 hidangan

UNTUK SUP :

1 batang serai, dititik
1 hirisan lengkuas, dititik
1 batang bunga kantan, dihiris halus
700 ml air
200 g ikan yellowtail, direbus, disiat isi
1 sudu besar asam jawa
2 keping asam gelugur
5 helai daun pudina
Nenas secukupnya
Garam, gula & serbuk lada sulah secukup rasa



KERABU BIHUN NYONYA

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun 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

ARAHAN :

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

Untuk 3 hidangan



KERABU BEEHOON TOMYAM

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
3 sudu besar minyak masak
2 ulas bawang putih – dicincang
1 akar ketumbar, dicincang halus
5 ekor udang sederhana, dikupas dan dibersihkan
5 ekor sotong sederhana, dibersihkan dan dihiris
Garam dan lada sulah secukup rasa
Adunan rempah tomyam yang 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, dihiris halus
2 batang serai, gunakan bahagian dalam yang berwarna putih, dihiris halus
10 cili padi, dihiris
1 lobak merah, dipotong mancis dan dicelur
1 zucchini, dipotong mancis dan rebus
Segenggam daun ketumbar, dihiris halus

UNTUK HIASAN :

Bawang merah goreng, kacang tanah panggang dan limau nipis

ARAHAN :

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 hingga naik bau dan kemudiannya 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 hidangan di atas pinggan, hiaskan dengan limau nipis, bawang merah goreng dan kacang tanah untuk tekstur tambahan. Hidangkan segera.

Untuk 3 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

