

SEDIAKAN SNEK UNIK DAN
MENYERONOKKAN TERUS DARI DAPUR ANDA!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



WAJIK BEE HOON



MURTABAK BEE HOON



NYONYA KUIH BEE HOON





NYONYA KUIH BEE HOON

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
500 g nenas
225 g gula
250 g tepung ubi kayu
1/2 sudu kecil serbuk vanila
1/2 sudu kecil garam
Pes pandan dan pewarna makanan merah jambu,
secukupnya
1/2 biji kelapa parut dan kukus, perasakan dengan garam

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan
2. Kisar nenas dan gula menggunakan pemproses makanan menjadi puri. Ketepikan.
3. Campurkan ubi kayu, serbuk vanila dan garam. Perlahan-lahan tuangkan puri nenas sambil dikacau sehingga sebat.
4. Masukkan Bihun URAI, gaul rata.
5. Bahagikan doh kepada 3 bahagian.
6. Masukkan pes pandan atau pewarna makanan merah jambu dan gaul rata.
7. Tuang ke dalam acuan yang dialas dengan plastik tahan panas untuk mengelakkan melekat.
8. Kukus sehingga masak selama ± 15 minit.
9. Angkat dan biarkan sejuk.
10. Tutup pisau dengan plastik dan potong menjadi dadu.
11. Taburkan dengan parutan kelapa. Hidang.

Untuk 6 hidangan



WAJIK BEE HOON

BAHAN-BAHAN:

2 keping **Bihun Jagung URAI**

300 ml santan

½ sudu kecil garam

3 helai daun pandan

125 g gula

Pes pandan, mengikut keperluan

75 g tepung ubi kayu

Kelapa parut mengikut keperluan, untuk dihidangkan

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Didihkan santan, garam, daun pandan, gula dan pes pandan sambil sentiasa dikacau sehingga mendidih.
3. Masukkan tepung ubi kayu ke dalam mangkuk. Tuang bancuhan santan perlahan-lahan ke dalam tepung ubi kayu, kacau rata. Masukkan semula ke dalam periuk, masak sehingga pekat.
4. Masukkan Bihun URAI, masak hingga cecair menyusut dan adunan menjadi doh.
5. Sapukan minyak pada loyang 18x18 cm dengan rata. Masukkan doh ke dalam kualiti dan pastikan untuk meratakan doh dalam kualiti.
6. Potong wajik dalam bentuk empat segi dan hidangkan bersama kelapa parut.

Untuk 16 keping



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 MARTABAK:

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

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

