



Mee Siam

PILIHAN MUDAH UNTUK MI MALAYSIA ASLI,
SETIAP KALI ANDA TERINGIN!

Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Kolok



Hailam Mee





MEE SIAM

BAHAN-BAHAN:

- 2 keping Mi URAI
- 850 ml air
- 100 ml air asam jawa
- 3 sudu besar tauco manis
- 200 gr udang, dikupas
- 100 gr tauhu, goreng dan potong dadu
- 2 sudu besar kicap manis
- 1 sudu besar kicap
- Gula dan garam (secukup rasa)
- 75 gr taueh, dibersihkan
- 4 sudu besar minyak masak
- 2 biji telur rebus, dipotong kecil
- 4 tangkai daun kucai, dibersihkan dan dipotong 3 cm

UNTUK PES:

- 8 biji bawang
- 5 ulas bawang putih
- 4 biji buah keras, dipanggang
- 15 tangkai cili merah kering, direndam dengan air suam

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis pes rempah dengan 3 sudu besar minyak masak hingga naik bau, angkat dan bahagikan kepada 2 bahagian.
3. Masukkan separuh daripada pes rempah ke dalam air, air asam jawa, tauco manis, gula dan garam. Kacau sentiasa hingga sup mula mendidih dan rempah meresap. Tutup api.
4. Tumis baki rempah bersama udang, masak hingga bertukar warna.
5. Masukkan tauhu, tuang kicap, kicap manis dan adunan titik no 3. Masak hingga mendidih.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masukkan taueh dan daun kucai. Gaul rata dan angkat.
7. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan, masukkan telur rebus dan tuangkan sup. Hidangkan segera.

Untuk 2 hidangan



MEE KOLOK

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
125 g dada ayam, dicincang
1 ½ sudu besar minyak masak
1 ½ ulas bawang putih, dikisar
1 ½ sudu besar sos tiram
1 ½ sudu besar kicap soya
1 ½ sudu besar sos cili
½ sudu kecil minyak bijan
½ sudu kecil minyak cili
Garam (secukup rasa)
Lada (secukup rasa)

UNTUK HIASAN:

Daun bawang, dicincang
Bawang goreng
Taugeh

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Peramkan dada ayam dengan garam dan lada sulah secukup rasa. Panaskan minyak masak dan tumis ayam hingga masak sepenuhnya. Ketepikannya.
2. Tumis bawang putih dengan baki minyak sehingga perang keemasan. Masukkan sos tiram, kicap soya, sos cili, minyak bijan dan minyak cili.
3. Masukkan lada sulah secukup rasa, tambah sedikit air jika perlu. Didihkan dan tutup api.
4. Masukkan Mi Urai yang telah dimasak dan gaul rata. Bahagikan kepada bahagian yang dikehendaki. Hidangkan ketika masih panas bersama ayam yang telah dimasak dan hiasan.

Untuk 2 hidangan



HAILAM MEE

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
4 ulas bawang putih, dikisar
3 ulas bawang merah, dihiris
2 cm halia, dihiris nipis
250 gr isi dada ayam, dipotong dadu
150 gr udang saiz sederhana, dikupas
2 sudu besar kicap soya cair
2 sudu besar kicap soya pekat
1 sudu besar sos tiram
300 ml air rebusan
½ sudu kecil serbuk lada
Gula dan garam (secukup rasa)
1-2 sudu besar sebatian tepung jagung
1 tandan bok choy, dibersihkan dan dipotong
50 gr taugheh, dibersihkan
3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik bau, masukkan halia.
3. Masak ayam sehingga sedikit keperangan.
4. Masukkan udang, kacau.
5. Tuangkan kicap soya cair, kicap soya pekat, sos tiram dan air rebusan. Biarkan mendidih.
6. Masukkan serbuk lada sulah, gula dan garam secukup rasa. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung.
7. Masukkan Mi Urai yang telah direbus, bok choy dan taugheh, kacau sehingga semua sayur menjadi layu. Angkat dan hidangkan.

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

