

HIDANGAN BIHUN UNTUK JADIKAN SAHUR
SEDAP DAN MENGENYANGKAN

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



**VEGETARIAN MUSHROOM
FRIED BEE HOON**



**SUP MUTIARA
BEE HOON BANJAR**



**BEE HOON SIAM
VEGETARIAN**





SUP MUTIARA BEE HOON BANJAR

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI

UNTUK BEBOLA MUTIARA:

200 g isi paha ayam
1 biji kentang, direbus
1 kuning telur
1 sudu besar susu tepung
Garam dan lada sulah secukup rasa
1 sudu besar marjerin
50 g Bihun Jagung URAI, dimasak

UNTUK SUP:

700 ml air
1 batang lobak merah, dipotong
100 g dada ayam, disiat
50 g makaroni, direbus
1 batang sosej daging, dihiris
½ biji bawang besar, dihiris
2 ulas bawang putih, dicincang
100 ml susu cair
Garam dan lada sulah secukup rasa
Minyak secukupnya

CARA MEMASAK:

1. Masak Bihun Jagung URAI ikut arahan pada pek. Asingkan kepada dua bahagian: 50 g dan selebihnya. Ketepikan.
2. Untuk Bebola Mutiara: Kisar ayam, kentang, kuning telur, marjerin, garam dan lada sulah hingga halus. Pindahkan ke dalam mangkuk, masukkan Bihun Jagung URAI yang telah dimasak dan gaul sehati. Bentukkan menjadi bebola kecil dan rebus hingga masak. Ketepikan.
3. Untuk Sup: Panaskan minyak dan tumis bawang besar serta bawang putih hingga naik bau. Masukkan air dan ayam, biarkan mendidih.
4. Masukkan lobak merah, makaroni dan sosej. Masak hingga lembut. Kemudian masukkan bebola mutiara dan susu cair. Perasakan dengan garam dan lada sulah.
5. Letakkan Bihun Jagung URAI ke dalam mangkuk, tuang sup dan hiaskan dengan bebola mutiara.

Untuk 2 hidangan



VEGETARIAN MUSHROOM FRIED BEE HOON

BAHAN-BAHAN:

2 keping Bihun Jagung URAI
4 ulas bawang putih, dihiris nipis
2 batang daun bawang, dihiris serong
1 ½ sudu besar sos tiram
1 batang lobak merah, dipotong dadu
50 ml air
6 biji cendawan shiitake segar, dihiris nipis
50 g cendawan telinga kera segar, dipotong kasar
25 g cendawan shimeji
¼ sudu kecil serbuk lada putih
1 sudu besar kicap
1 sudu besar serbuk perasa cendawan
1 sudu besar minyak bijan
Gula dan garam secukup rasa
2 sudu besar minyak masak
Daun bawang secukupnya

CARA MEMASAK:

1. Masak Bihun Jagung URAI ikut arahan pada pek. Ketepikan.
2. Panaskan minyak. Tumis bawang putih dan daun bawang hingga wangi, kemudian masukkan sos tiram dan gaul rata.
3. Masukkan lobak merah dan tuangkan air. Kacau sebati.
4. Masukkan cendawan shiitake, cendawan telinga kera dan cendawan shimeji. Gaul rata.
5. Perasakan dengan lada putih, kicap, serbuk perasa cendawan, gula dan garam. Kacau hingga sebati.
6. Masukkan Bihun Jagung URAI. Tuangkan minyak bijan dan gaul rata. Angkat dan hidangkan bersama taburan daun bawang.

Untuk 2 hidangan



BEE HOON SIAM VEGETARIAN

BAHAN-BAHAN:

1. 2 keping Bihun Jagung URAI
2. 250 g taugeh
3. 1 lobak merah, dipotong mancis dan dicelur
4. 3 biji telur rebus separa masak
5. 3 tauhu goreng, dipotong kiub

UNTUK REMPAH:

- 8 biji bawang merah
- 5 ulas bawang putih
- 3 sudu besar cili flakes
- 1 sudu kecil balacan vegetarian (pilihan)

UNTUK REMPAH:

- 1 bawang sederhana, dikisar
- 2 inci lengkuas
- 900 ml stok sayur/air
- 50 g tauco / kacang soya yang ditapai
- 2 sudu besar air asam jawa
- Garam, gula dan lada secukup rasa
- 100 ml krim kelapa

HIASAN:

Bawang merah goreng, kucai bawang putih dan limau nipis

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Dalam pengisar makanan, kisar semua bahan kisar rempah, ketepikannya.
3. Panaskan minyak dalam periuk dengan api sederhana, masukkan bawang besar, lengkuas dan sebatian rempah sehingga naik bau.
4. Tuangkan stok/air, tauco dan air asam jawa. Sehingga mendidih. Selepas itu tuang krim kelapa, masukkan gula, garam dan lada sulah secukup rasa, reneh selama kira-kira 10 hingga 15 minit, kacau sekali-sekala.
5. Untuk menghidang, letakkan bihun urai, taugeh, lobak merah, tauhu dan telur rebus di atas mangkuk hidangan. Tuangkan kuahnya. Hiaskan dengan bawang merah goreng, daun kucai dan limau nipis. 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

