



Chicken Korma Noodles

HIDANGAN MI PERAYAAN PILIHAN ANDA  
UNTUK MEMBAWAKAN KEHANGATAN DAN  
SAJIAN LAZAT KE MEJA MAKAN!

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

Mee Goreng Rendang



Mubarak Kofta Noodles





# MUBARAK KOFTA NOODLES

## BAHAN-BAHAN:

- 2 keping Mi URAI Original
- 1 sudu besar bawang putih, dihancurkan
- 1 biji bawang, dihancurkan
- 1 sudu teh serbuk jintan putih
- 1 sudu teh serbuk ketumbar
- 1 sudu teh serbuk kari
- 1 ½ sudu besar pes tomato
- 500 ml jus tomato segar, ditapis
- 2 sudu teh garam masala
- 150 ml susu
- 150 ml air
- 2 batang daun ketumbar, dipetik
- 2 sudu teh gula
- ½ sudu teh serbuk pati ayam Garam, secukup rasa
- 100 ml krim masakan
- 1 sudu besar minyak sapi

## UNTUK BEBOLA MUTIARA:

- 1 biji bawang, dicincang
- 1 biji cili hijau besar, dikukus, dibuang biji dan dicincang
- 4 batang daun ketumbar, dipetik dan dicincang
- ½ sudu besar bawang putih, dihancurkan
- ½ sudu teh halia parut
- ½ kg daging lembu kisar
- 2 sudu besar serbuk roti
- 1 sudu teh pes tomato
- 1 sudu teh jus lemon
- ½ sudu teh serbuk jintan putih
- ½ sudu teh serbuk ketumbar
- 1 sudu teh serbuk kari
- ½ sudu teh serbuk cili
- ½ sudu teh garam masala
- 1 sudu teh garam
- 1–2 sudu besar minyak sapi

## CARA MEMASAK:

1. Masak Mi URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.
2. Sediakan bebola daging – gaul semua bahan bebola daging kecuali minyak sapi. Gaul sehati, ambil 1 sudu besar adunan dan bentukkan menjadi bebola.
3. Panaskan minyak sapi, masak bebola daging sehingga masak. Angkat dan ketepikan.
4. Panaskan minyak sapi, tumis bawang putih dan bawang hingga harum. Masukkan serbuk jintan putih, serbuk ketumbar dan serbuk kari. Kacau sehingga wangi.
5. Masukkan pes tomato dan gaul rata. Tuangkan jus tomato dan air sambil terus dikacau.
6. Perasakan dengan gula, serbuk pati ayam, garam, garam masala dan daun ketumbar. Didihkan, kemudian tuangkan susu dan biarkan mereneh.
7. Kecilkan api, tuangkan krim masakan dan kacau rata. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak dan gaul sehati.
8. Angkat dan hidangkan bersama bebola daging serta daun ketumbar.

Untuk 2 hidangan



# MEE GORENG RENDANG

## BAHAN-BAHAN:

2 pcs Mi URAI  
350 g beef, diced  
2 cm galangal, bruised  
2 crumpled lime leaves  
2 turmeric leaves  
3 tamarinds (Asam Kandis)  
1 liter thick Coconut milk from 1 ripe coconut  
50 gr brown sugar, scraped  
Sugar and salt, to taste  
Serunding rendang from ¼ coconut  
2 tbsp cooking oil

## BAHAN PASTA:

100gr Chilies  
8 cloves Shallots  
4 cloves Garlic  
1cm Ginger

## CARA MEMASAK:

1. Cook Mi URAI according to instructions on pack. Set aside.
2. Blend the seasoning paste ingredients in a food processor until smooth.
3. Heat the oil in a wok and stir-fry the seasoning paste, galangal and lime leaves. Add Turmeric leaves and Tamarind, cook until fragrant.
4. Pour the coconut milk and cook until boiled. Add the beef and then reduce the heat. Mix well and cook until boiled.
5. Add the Serunding Rendang, season with brown sugar, salt and sugar. Stir until thickened.
6. Add Mi Urai and mix well.
7. Serve warm and top with fried shallots.

For 2 servings



# CHICKEN KORMA NOODLES

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI Flat 300 g ayam, dipotong dadu  
500 ml santan  
1 sudu besar minyak  
1 biji bawang, dicincang  
2 ulas bawang putih, dicincang  
1 sudu teh garam  
1 sudu teh lada hitam

## BAHAN KISAR:

½ sudu teh serbuk jintan putih  
1 sudu teh serbuk ketumbar  
¼ sudu teh serbuk kunyit  
1 sudu teh garam masala  
1 sudu teh serbuk cili  
1 sudu besar minyak  
2 ulas bawang putih  
2 ½ cm halia  
1 sudu besar pes tomato  
1 sudu teh kelapa kering parut  
1 sudu besar kacang gajus, direndam dalam air selama 10 minit  
1 sudu besar daun ketumbar, dicincang

## HIASAN:

Daun ketumbar segar

## CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan.
2. Dalam pengisar makanan, kisar semua bahan kisar hingga halus. Ketepikan.
3. Panaskan minyak. Tumis bawang dan bawang putih hingga harum.
4. Masukkan bahan kisar dan ayam, masak sehingga ayam masak sepenuhnya.
5. Tuangkan santan, masukkan garam dan lada hitam. Masak sehingga kuah sedikit pekat.
6. Hidangkan Mi URAI dalam mangkuk, kemudian tuangkan ayam kurma di atasnya. Hidangkan panas bersama daun ketumbar.

Untuk 2 hidangan

# MI TELUR URAI

For more noodle recipes,  
visit our website at  
[www.miurai.world](http://www.miurai.world)

Or follow our daily updates on  
IG : @miurai.world  
FB : MI URAI World

