



**CREAMY  
SHAWARMA  
NOODLES**

**TAMBAHKAN VARIASI HIDANGAN AIDIL ADHA  
ANDA DENGAN IDEA RESIPI MI!**

# *Mee Serbaguna*

miurai.world

**MEE GULAI  
KAMBING**



**MEE KARI  
TAJ MAHAL**





# MEE KARI TAJ MAHAL

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI  
350 g udang sederhana, dikupas dan dibersihkan  
1 biji limau purut, diperah jus  
1 sudu kecil serbuk cili  
1 bawang sederhana, dicincang  
3 sudu besar air asam jawa  
750 ml santan  
Minyak masak (untuk menumis)  
Garam (secukup rasa)

## UNTUK CAMPURAN REMPAH:

3 biji cili merah sederhana  
2 ulas bawang putih  
2 cm halia segar  
3 cm kunyit segar  
1 sudu kecil serbuk kari  
1 sudu kecil pes tomato

## UNTUK REMPAH TAMBAHAN:

4 biji buah pelaga  
2 cm kulit kayu manis  
3 biji bunga cengkih  
1 sudu kecil jintan manis, digoreng tanpa minyak  
1 sudu kecil jintan putih, digoreng tanpa minyak  
1/2 sudu kecil biji ketumbar, digoreng tanpa minyak

## ARAHAN:

1. Masak Mi URAI mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Perap udang bersama air limau nipis, serbuk cili dan sedikit garam. Ketepikannya.
3. Kisar campuran rempah dalam pemproses makanan untuk mendapatkan pes yang sekata. Ketepikannya.
4. Panaskan minyak dalam kualiti. Tumis bawang besar dan rempah tambahan hingga naik bau.
5. Masukkan pes campuran rempah. Kecilkan api dan tumis hingga masak.
6. Masukkan air asam jawa, santan dan garam. Gaul rata dan masukkan udang yang telah diperap. Masak hingga kari mula mendidih dan udang menjadi masak.
7. Sendukkan kari ke atas Mi URAI dan hidangkan.

Untuk 2-3 hidangan



# CREAMY SHAWARMA NOODLES

## BAHAN-BAHAN:

3–4 keping Mi Urai

## DAGING SHWARMA:

500 g daging lembu kisar  
5 sudu besar yogurt Greek  
1 bawang besar, dicincang halus  
2 sudu kecil serbuk paprika  
2 sudu kecil serbuk bawang putih  
1/4 sudu kecil serbuk jintan putih  
1 sudu kecil serbuk ketumbar  
1/2 sudu kecil serbuk kunyit  
Garam & lada hitam secukupnya

## UNTUK SOS:

4 sudu besar yogurt Greek  
1 sudu besar mentega kacang  
1/2 sudu kecil bawang putih parut  
1 sudu kecil serbuk paprika  
1/4 sudu kecil serbuk jintan putih  
1 sudu kecil serbuk ketumbar  
1 sudu kecil jus lemon  
2–3 sudu besar air suam  
Garam & lada secukupnya

## TOPPING:

Parsli  
Acar

## CARA PENYEDIAAN:

1. Dalam mangkuk, campurkan daging lembu kisar, yogurt, bawang besar cincang dan semua bahan perasa. Gaul hingga sebati.
2. Letakkan adunan daging di atas kertas pembakar. Ratakan nipis dan gulung menggunakan kertas tersebut.
3. Bakar dalam ketuhar pada suhu 180°C selama 20–25 minit atau sehingga masak dan bahagian tepi sedikit karamel.
4. Rebus Mi Urai Original mengikut arahan pada bungkusan, kemudian toskan.
5. Gaulkan yogurt, mentega kacang, bawang putih, jus lemon, garam dan lada hingga menjadi sos yang creamy.
6. Campurkan mi dengan sos creamy. Tambahkan hirisan daging shawarma. Taburkan dengan parsli segar, acar dan tomato sebelum dihidangkan.



# MEE GULAI KAMBING

## BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI  
500 g daging kambing, dipotong dadu  
2 sudu besar minyak masak  
2 buah buah pelaga putih  
2 biji cengkih  
2 cm batang kayu manis  
2 cm lengkuas segar  
2 batang serai segar, diketuk  
2 helai daun salam India  
2 helai daun limau purut, ditumbuk  
1 liter santan  
500 ml krim kelapa  
Garam (secukup rasa)  
Gula melaka (secukup rasa), dihancurkan

## UNTUK PES REMPAH:

3 biji cili merah sederhana  
5 biji bawang merah  
3 ulas bawang putih  
3 biji buah keras  
2 cm halia segar  
2 cm kunyit segar  
2 sudu besar biji ketumbar  
½ sudu kecil jintan manis, dibakar  
½ sudu kecil lada putih  
¼ sudu kecil biji adas, dibakar

## CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar bahan pes rempah dalam pemproses makanan.
3. Panaskan minyak dan tumis pes rempah hingga naik bau. Masukkan buah pelaga, bunga cengkih, kayu manis, lengkuas, serai, daun salam dan daun limau purut.
4. Masukkan daging kambing dan kacau sehingga warnanya berubah sekata. Masukkan santan dan kecilkan api. Kacau dan masak hingga daging empuk.
5. Masukkan krim kelapa, garam dan gula melaka. Kacau hingga semuanya mula mendidih.
6. Masukkan Mi URAI ke dalam mangkuk hidangan individu, sendukkan Gulai Kambing di atasnya dan hidangkan.

Untuk 2-3 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

