



Mee Sotong
Sos Padang

MULAKAN PERANCANGAN
MENU RAMADAN ANDA DENGAN

Mee Serbaguna

miurai.world



Mee Rebus
Urai



Mee Ayam
Percik





MEE SOTONG SOS PADANG

BAHAN-BAHAN:

1 keping Mi URAI
300 gram sotong, dibersihkan dan dihiris
2 helai daun limau purut
2 batang serai, dilebamkan
2 sudu besar sos tomato
3 sudu besar sos tiram
2 sudu besar sos cili
150ml air
1 biji bawang, dihiris
10 biji cili api merah, dihiris menyerong
10 biji cili api hijau, dihiris menyerong
2 daun bawang, dicincang menyerong
Garam dan gula secukup rasa
3 sudu besar minyak masak

UNTUK PURI:

5 biji cili api merah
10 biji bawang merah
5 ulas bawang putih
2 cm halia

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak. Tumis rempah, gaul hingga naik bau.
3. Masukkan daun limau purut dan serai, masak hingga layu.
4. Masukkan sos tomato, sos tiram, sos cili dan air. Biarkan mendidih.
5. Masukkan bawang besar, cili api merah dan hijau.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa.
7. Masukkan sotong dan daun bawang, kacau hingga rata dan masak.
8. Masukkan Mi URAI yang telah masak, kacau rata. Angkat dan hidangkan.

UNTUK 2 HIDANGAN



MEE REBUS URAI

BAHAN-BAHAN:

- 2 ke Mi URAI
- 1 biji limau nipis, dibelah empat

UNTUK KUAH:

- ½ cawan ikan bilis kering (ikan bilis masin)
- 1 liter air
- 4 biji bawang merah
- 2 ulas bawang putih
- 1 cm halia
- 1 cm lengkuas, diparut
- 3 sudu besar minyak masak
- 2 sudu besar serbuk kari
- 150 g daging tenderloin, dipotong dadu
- 1 sudu besar taucu / taucu
- 400 g keledak, dikukus dan dipuri
- 4 sudu besar gula
- Garam (secukup rasa)

UNTUK HIASAN:

- 50 g tauge
- 1 kuah tauhu goreng bersaiz sederhana, dipotong dadu
- 1 tomato sederhana, dipotong dadu
- 1 biji telur rebus, dihiris
- 2 biji bawang besar, dicincang
- 1 sudu besar bawang merah goreng
- 75g kacang tanah, dikisar dan dibakar

CARA-CARA PENYEDIAAN:

- Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
- Rebus ikan bilis dalam air hingga empuk. Toskan air dan gunakan air tersebut sebagai stok.
- Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas.
- Panaskan minyak dan tumis puri hingga naik bau. Masukkan serbuk kari dan daging, kacau hingga warnanya berubah menjadi sekata.
- Masukkan taucu, puri ubi keledak dan stok ikan bilis. Kacau perlahan hingga semuanya sebatu.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



MEE AYAM PERCIK

BAHAN-BAHAN:

2 keping Mi URAI
200 ml air
2 biji buah pelaga
1 sudu kecil serbuk halba
1 sudu besar asam jawa
350 ml santan kelapa
300 g filet dada ayam
Gula dan garam secukup rasa

UNTUK BAHAN-BAHAN KISAR:

- 5 ulas bawang merah	- 4 biji cili kering
- 3 ulas bawang putih	- Serai 2 batang, gunakan bahagian putih sahaja
- ½ sudu kecil bunga lawang, goreng tanpa minyak	- ½ sudu kecil serbuk lada
- 2 cm halia	

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Campurkan bahan-bahan kisar dan air, kisar sehingga halus menggunakan pengisar. Masak hingga mendidih.
3. Masukkan buah pelaga, halba dan asam jawa. Kacau hingga sehati.
4. Tuangkan santan kelapa, masukkan gula dan garam secukup. Masak sambil dikacau hingga masak.
5. Masukkan ayam, masak hingga rempah meresap masuk. Angkat ayam dan ketepikannya.
6. Masukkan Mi URAI yang telah dimasak ke dalam bahan kisar yang halus tadi, kacau rata. Angkat.
7. Panggang ayam hingga kekuningan, angkat.
8. Hidangkan mi bersama ayam percik.

UNTUK 2 HIDANGAN

MI TELUR URAI

Untuk mendapatkan lebih banyak resipi mi,
layari laman web kami di
www.miurai.world

atau ikuti kemas kini harian kami di:
IG : @miurai.world
FB : MI URAI World

