



Mee Gulai  
Kambing

JADIKAN SAMBUTAN AIDIL ADHA ANDA  
ISTIMEWA DENGAN RESEPI PERAYAAN INI!

# *Mee Serbaguna*

miurai.world



Mee Kari  
Taj Mahal



Mee Goreng  
Rendang





# 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)

## 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

## 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

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

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





# MEE GULAI KAMBING

## 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

## 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

## CARA-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**





# MEE GORENG RENDANG

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi Urai  
350 g daging lembu, dipotong dadu  
2 cm lengkuas, diketuk  
2 helai daun limau purut  
2 helai daun kunyit  
3 keping asam jawa (Asam Kandis)  
1 liter santan pekat dari 1 biji kelapa tua  
50 gr gula merah, dikikis  
Gula dan garam, secukup rasa  
Serunding rendang dari ¼ biji kelapa  
2 sudu besar minyak masak

## PES PERASA :

100 gr cili  
8 ulas bawang merah  
4 ulas bawang putih  
1 cm Halia

## CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Kisar bahan pes perasa dalam pemproses makanan sehingga rata.
3. Panaskan minyak dalam kuali dan tumiskan pes perasa, lengkuas dan daun limau purut. Masukkan daun kunyit dan asam jawa, masak hingga naik bau.
4. Tuangkan santan dan masak sehingga mendidih. Masukkan daging lembu dan kemudian kecilkan api. Gaul rata dan masak hingga mendidih.
5. Masukkan serunding rendang, masukkan gula merah, garam dan gula secukup rasa. Kacau hingga pekat.
6. Masukkan Mi Urai dan gaul rata.
7. Hidangkan ketika masih panas dan hiaskan dengan bawang merah goreng. Hidangkan segera.

## 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

