

SERONOKKAN Hujung Minggu Anda  
dengan snek ini

# Bee Hoon Serbaguna

miurai.world



**GIMMARI BEE HOON**



**NYONYA KUIH  
BEE HOON**



**BIRD'S NEST  
BEE HOON MOCKTAIL**



# NYONYA KUIH BEE HOON

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI  
500 g nenas  
225 g gula  
250 g tepung ubi kayu  
1/2 sudu kecil serbuk vanila  
1/2 sudu kecil garam  
Pes pandan dan pewarna makanan merah jambu, secukupnya  
1/2 biji kelapa parut dan kukus, perasakan dengan garam

## CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan
2. Kisar nenas dan gula menggunakan pemproses makanan menjadi puri. Ketepikan.
3. Campurkan ubi kayu, serbuk vanila dan garam. Perlahan-lahan tuangkan puri nenas sambil dikacau sehingga sebat.
4. Masukkan Bihun URAI, gaul rata.
5. Bahagikan doh kepada 3 bahagian.
6. Masukkan pes pandan atau pewarna makanan merah jambu dan gaul rata.
7. Tuang ke dalam acuan yang dialas dengan plastik tahan panas untuk mengelakkan melekat.
8. Kukus sehingga masak selama  $\pm$  15 minit.
9. Angkat dan biarkan sejuk.
10. Tutup pisau dengan plastik dan potong menjadi dadu.
11. Taburkan dengan parutan kelapa. Hidang.

UNTUK 2-3 HIDANGAN



# GIMMARI BEE HOON

## BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 1 sudu kecil minyak bijan
- 1/2 biji bawang besar, dikisar halus
- 1 lobak merah kecil, parut kasar secara memanjang
- 2 tangkai daun bawang, dihiris halus 1/2 sudu kecil bijan panggang
- 1 sudu besar kicap
- 1 sudu besar gula melaka
- 1 sudu kecil madu
- Minyak masak, secukupnya
- Garam, secukup rasa
- 10 helai nori (20 x 20 cm)

## UNTUK ADONAN SALUTAN:

- 4 sudu besar tepung gandum
- 4 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu kecil serbuk penaik
- 1/2 sudu kecil garam
- 2 biji telur
- 100 ml air

## UNTUK SOS PENCICAH:

- 1 tangkai daun bawang, dihiris halus
- 1/2 sudu kecil bijan panggang
- 1/2 sudu besar gula melaka
- 2 sudu besar kicap
- 1 sudu kecil cili kering/gochugaru
- 1/2 sudu besar cuka epal

## CARA-CARA PENYEDIAAN

- Masak Bihun Jagung URAI mengikut arahan pada bungkusan. Ketepikan dan potong kecil. Masukkan garam, minyak bijan, bawang besar, lobak merah, daun bawang, bijan, gula melaka dan madu. Gaul sebati.
- Potong nori kepada 2 keping secara memanjang (20 x 10 cm)
- Masukkan Bihun URAI secara memanjang di atas nori, gulung dan kemaskan intinya, potong menjadi 2 bahagian. Ketepikan.
- Untuk Menyalut Adunan: Campurkan tepung gandum, tepung jagung, serbuk penaik dan garam. Gaul hingga sebati.
- Masukkan telur di tengah adunan tepung, tuang air perlahan-lahan dan gaul rata.
- Celupkan gimmari dalam adunan salutan, goreng hingga perang keemasan. Angkat dan toskan minyak yang berlebihan.
- Untuk Sos Pencicah: Campurkan semua bahan sos pencicah. Gaul rata dan ketepikan.
- Hidangkan gimmari dengan sos pencicahnya.

## UNTUK 40 KEPING



# BIRD'S NEST BEE HOON MOCKTAIL

## BAHAN-BAHAN :

- 2 keping Bihun Jagung URAI
- 1500 ml air
- 10 g bunga telang kering
- 250 ml sirap koko pandan
- 1 biji kelapa muda, air dan daging dipisahkan
- ½ sudu kecil biji selasih, rendam dalam air sehingga bijinya kembang
- Ais kiub, secukupnya

## CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Didihkan air dengan bunga telang kering sehingga air berwarna biru pekat, angkat bunga telang.
2. Masukkan Bihun Jagung URAI, didihkan sehingga lembut. Angkat dan toskan. Ketepikan.
3. Dalam gelas tinggi, tuangkan ± 20 ml sirap koko pandan, tambahkan ais kiub, parutan kelapa dan Bihun URAI yang sudah direbus.
4. Tuangkan air kelapa dan taburkan biji selasih di atasnya. Sajikan.

UNTUK 8 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

