



Mee Ayam
Percik



HIDANGKAN JUADAH KLASIK MALAYSIA INI
MENJELANG SAMBUTAN HARI MERDEKA

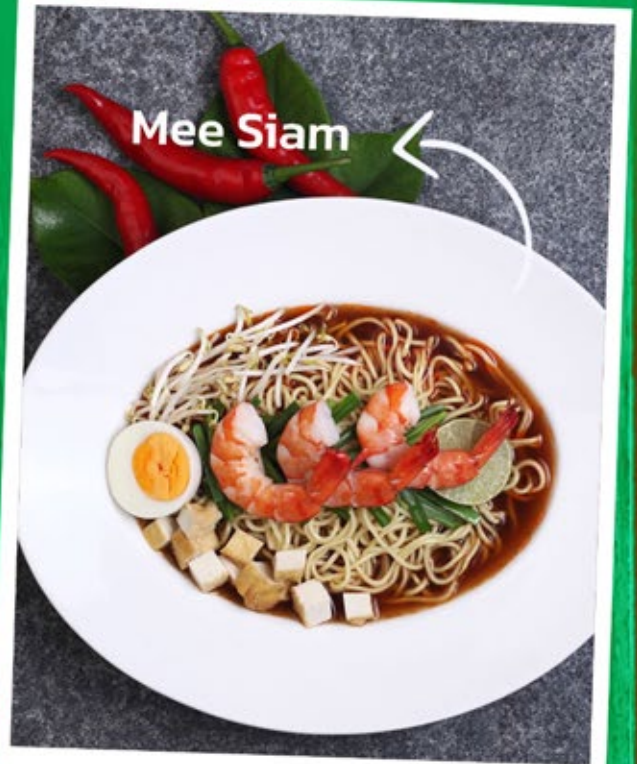
Mee Serbaguna

miurai.world

Mee Kolok



Mee Siam





MEE KOLOK

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
125 g dada ayam, dicincang
1 ½ sudu besar minyak masak
1 ½ ulas bawang putih, dikisar
1 ½ sudu besar sos tiram
1 ½ sudu besar kicap soya
1 ½ sudu besar sos cili
½ sudu kecil minyak bijan
½ sudu kecil minyak cili
Garam (secukup rasa)
Lada (secukup rasa)

UNTUK HIASAN :

Daun bawang, dicincang
Bawang goreng
Taugeh

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Peramkan dada ayam dengan garam dan lada sulah secukup rasa. Panaskan minyak masak dan tumis ayam hingga masak sepenuhnya. Ketepikannya.
2. Tumis bawang putih dengan baki minyak sehingga perang keemasan. Masukkan sos tiram, kicap soya, sos cili, minyak bijan dan minyak cili.
3. Masukkan lada sulah secukup rasa, tambah sedikit air jika perlu. Didihkan dan tutup api.
4. Masukkan Mi Urai yang telah dimasak dan gaul rata. Bahagikan kepada bahagian yang dikehendaki. Hidangkan ketika masih panas bersama ayam yang telah dimasak dan hiasan.

Untuk 2 hidangan



MEE SIAM

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
850 ml air
100 ml air asam jawa
3 sudu besar tauco manis
200 gr udang, dikupas
100 gr tauhu, goreng dan potong dadu
2 sudu besar kicap manis
1 sudu besar kicap
Gula dan garam (secukup rasa)
75 gr taueh, dibersihkan
4 sudu besar minyak masak
2 biji telur rebus, dipotong kecil
4 tangkai daun kucai, dibersihkan dan dipotong 3 cm

UNTUK PES:

8 biji bawang
5 ulas bawang putih
4 biji buah keras, dipanggang
15 tangkai cili merah kering, direndam dengan air suam

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis pes rempah dengan 3 sudu besar minyak masak hingga naik bau, angkat dan bahagikan kepada 2 bahagian.
3. Masukkan separuh daripada pes rempah ke dalam air, air asam jawa, tauco manis, gula dan garam. Kacau sentiasa hingga sup mula mendidih dan rempah meresap. Tutup api.
4. Tumis baki rempah bersama udang, masak hingga bertukar warna.
5. Masukkan tauhu, tuang kicap, kicap manis dan adunan titik no 3. Masak hingga mendidih.
6. Masukkan gula dan garam secukup rasa, masukkan taueh dan daun kucai. Gaul rata dan angkat.
7. Bahagikan Mi URAI yang telah dimasak kepada 2 mangkuk hidangan, masukkan telur rebus dan tuangkan sup. Hidangkan segera.

Untuk 2 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
3 ulas bawang putih
 $\frac{1}{2}$ sudu kecil bunga lawang, goreng tanpa minyak
2 cm halia
4 biji cili kering
Serai 2 batang, gunakan bahagian putih sahaja
 $\frac{1}{2}$ sudu kecil serbuk lada

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 sebatu.
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

For more noodle recipes,
visit our website at
www.miurai.world

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

