



Mee Goreng
Mamak



MASAK HIDANGAN ISTIMEWA YANG MENYATUKAN
SEMUA RASA TERBAIK UNTUK HARI MALAYSIA!

Mee Serbaguna

miurai.world

Hailam Mee



Mee Laksa
Lemak





HAILAM MEE

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI
4 ulas bawang putih, dikisar
3 ulas bawang merah, dihiris
2 cm halia, dihiris nipis
250 gr isi dada ayam, dipotong dadu
150 gr udang saiz sederhana, dikupas
2 sudu besar kicap soya cair
2 sudu besar kicap soya pekat
1 sudu besar sos tiram
300 ml air rebusan
½ sudu kecil serbuk lada
Gula dan garam (secukup rasa)
1-2 sudu besar sebatian tepung jagung
1 tandan bok choy, dibersihkan dan dipotong
50 gr taueh, dibersihkan
3 sudu besar minyak masak

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Tumis bawang merah dan bawang putih hingga naik bau, masukkan halia.
3. Masak ayam sehingga sedikit keperangan.
4. Masukkan udang, kacau.
5. Tuangkan kicap soya cair, kicap soya pekat, sos tiram dan air rebusan. Biarkan mendidih.
6. Masukkan serbuk lada sulah, gula dan garam secukup rasa. Pekatkan dengan sebatian tepung jagung.
7. Masukkan Mi Urai yang telah direbus, bok choy dan taueh, kacau sehingga semua sayur menjadi layu. Angkat dan hidangkan.

Untuk 2 hidangan



MEE GORENG MAMAK

BAHAN-BAHAN :

2 keping Mi URAI Original
3 ulas bawang putih, dikisar
1 biji bawang merah, dikisar
8 biji bebola ikan, dipotong dua
10 biji kek ikan, dipotong dadu
4 keping tauhu goreng, dipotong dadu
3 sudu besar sos tomato
2 sudu besar sos cili
 $\frac{1}{2}$ - 1 sudu besar kicap soya manis
1 sudu besar kicap soya cair
1 biji telur, dipukul
1 sudu kecil serbuk lada
Gula dan garam secukup rasa
50 gr taueh, dibersihkan
5 tangkai sawi hijau, dibersihkan dan dicincang
3 sudu besar minyak masak

UNTUK PES:

Sebiji bawang merah bersaiz besar, dihiris
2 limau nipis

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Masak Mi URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan minyak masak, tumis bawang putih dan bawang merah hingga naik bau.
3. Masukkan bebola ikan, kek ikan dan tauhu. Kacau hingga sebatu.
4. Masukkan sos tomato, sos cili, kicap soya cair dan kicap soya manis. Kacau rata.
5. Ketepikan dan tuangkan telur yang telah dipukul tadi. Masak sehingga telur masak. Kacau.

Untuk 2 hidangan



MEE REBUS URAI

BAHAN-BAHAN :

- 2 keping 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 taueh
- 1 biji kacang goreng sederhana, dipotong dadu
- 1 tomato sederhana, dipotong dadu
- 1 biji telur rebus, dihiris
- 2 biji bawang besar, dicincang
- 1 sudu besar bawang merah goreng
- 75 g 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 rebusan dan gunakannya sebagai stok.
- Tumis bawang merah, bawang putih, halia dan lengkuas.
- Panaskan minyak dan tumiskan puri hingga naik bau. Masukkan serbuk kari dan daging, kacau hingga warnanya berubah sekata.
- Masukkan taucu, puri ubi keledak dan stok ikan bilis. Kacau perlahan sehingga semuanya sebati.

Untuk 2-3 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

