

SNEK BIHUN YANG MENGENYANGKAN  
DAN KENA DENGAN SELERA!

# Bee Hoon Serbaguna

miurai.world

Wajik Bee Hoon

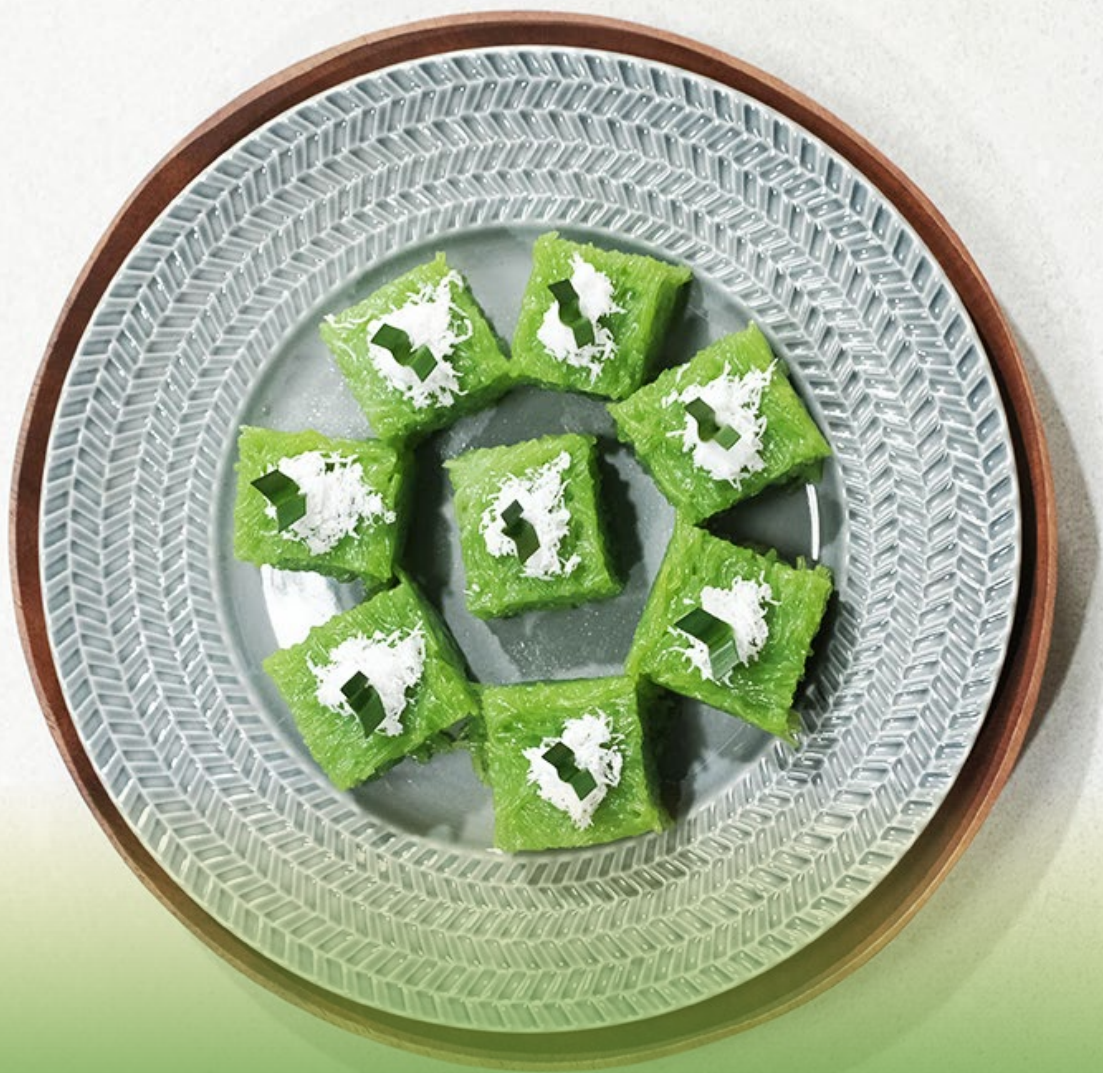


Murtabak Bee Hoon



Nyonya Kuih Bee Hoon





## WAJIK BEE HOON

### BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI  
300 ml santan  
½ sudu kecil garam  
3 helai daun pandan  
125 g gula  
Pes pandan, mengikut keperluan  
75 g tepung ubi kayu  
Kelapa parut mengikut keperluan,  
untuk dihidangkan

### CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun URAI dengan mengikut arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Didihkan santan, garam, daun pandan, gula dan pes pandan sambil sentiasa dikacau sehingga mendidih.
3. Masukkan tepung ubi kayu ke dalam mangkuk. Tuang bancuhan santan perlahan-lahan ke dalam tepung ubi kayu, kacau rata. Masukkan semula ke dalam periuk, masak sehingga pekat.
4. Masukkan Bihun URAI, masak hingga cecair menyusut dan adunan menjadi doh.
5. Sapukan minyak pada loyang 18x18 cm dengan rata. Masukkan doh ke dalam kualiti dan pastikan untuk meratakan doh dalam kualiti.
6. Potong wajik dalam bentuk empat segi dan hidangkan bersama kelapa parut.

Untuk 16 keping



# 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 sehati.
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 6 hidangan



# MURTABAK BEE HOON

## BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI  
1 tangkai daun bawang  
1 lobak merah, dikupas kulitnya dan  
dipotong batang mancis  
100 ml air  
1 sudu besar stok ayam tepung  
2 sudu besar minyak masak  
Lemak daging lembu, mengikut keperluan

## UNTUK PEMBALUT MURTABAK:

150 g tepung gandum berprotein tinggi  
1 biji putih telur  
50 ml air  
1/4 sudu kecil garam  
3 sudu besar minyak sayuran

## UNTUK HIDANGAN:

Sambal udang  
Cili api

## CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Untuk pembalut murtabak: Campurkan tepung gandum berprotein tinggi, putih telur, air dan garam ke dalam pemproses makanan dan gaul rata.
3. Tuangkan minyak sayuran, gaul rata sehingga rata dan tidak melekit lagi.
4. Keluarkan doh dari pemproses makanan, uli dengan tangan kemudian bentukkan menjadi bulat. Masukkan minyak masak secukupnya dan biarkan doh sekurang-kurangnya 30 minit.
5. Untuk isi: Tumis daun bawang hingga naik bau. Masukkan lobak merah, tuangkan air dan biarkan mendidih. Masukkan serbuk pati ayam dan Bihun URAI yang telah dimasak. Gaul rata, angkat dan ketepikannya.
6. Ambil sedikit doh, letak atas pinggan rata dan tutup dengan plastik dan leperkan doh. Keluarkan plastik dan isi doh leper dengan bihun goreng, lipat menjadi segi tiga dan kemaskan bahagian tepinya.
7. Panaskan kualiti non-stick, letak murtabak dan masukkan lemak daging lembu. Goreng murtabak hingga kekuningan. Angkat dan hidangkan bersama sambal pes udang dan cili api.

Untuk 24 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

