

SEDIAKAN KUDAPAN PERCUTIAN
YANG SEMPURNA DENGAN
RESIPI BIHUN INI!

Bee Hoon Serbaguna

miurai.world





STEAMED CREAMY CHEESY BEE HOON

BAHAN-BAHAN :

1 keping Bihun Jagung URAI
5 sudu besar mentega
2 ulas bawang putih, dikisar
½ bawang sederhana, dicincang
½ sudu kecil oregano
1 daun salam
100 g cendawan shimeji
100 g champignon, dicincang
30 g jagung
30 g kacang hijau
500 ml susu sejat
2 biji telur
30 g keju parmesan, diparut
100 g keju cheddar, diparut
Garam dan lada sulah secukup rasa

HIASAN :

Pasli

CARA-CARA PENYEDIAAN :

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Panaskan marjerin ke dalam kualiti dengan api sederhana, masukkan bawang putih, bawang besar, oregano dan daun salam sehingga bawang mula layu dan berbau wangi, kemudiannya masukkan jagung cendawan, dan kacang pea. Kacau sehingga sayur masak, kemudiannya masukkan ke dalam mangkuk adunan.
3. Dalam mangkuk adunan, masukkan semua bahan selebihnya. Masukkan adunan bihun ke dalam bekas kaca berbentuk segi empat sama. Tutupnya dengan pembungkus plastik dan cucukkan lubang pada plastik tersebut dengan pencungkil gigi bagi membolehkan wap keluar.
4. Kukus bihun sehingga masak (anggaran 25-30 minit). Hiaskan dengan pasli yang telah cincang, hidangkan segera.

Untuk 2 hidangan



BIRDS NEST BEE HOON MOCKTAIL

BAHAN-BAHAN :

2 keping Bihun Jagung URAI
1500 ml air
10 g bunga telang kering
250 ml sirap coco pandan
1 pc kelapa muda, air dan isi diasingkan
½ sdt sudu kecil biji selasih, rendam ke dalam air sehingga biji kembang
Kiub ais, mengikut keperluan

TABURAN:

2 tangkai daun bawang, dicincang

CARA-CARA PENYEDIAAN

1. Didihkan air bersama bunga telang kering sehingga air bertukar warna menjadi biru tua, keluarkan bunga telang tersebut.
2. Masukkan Bihun Jagung URAI, rebus sehingga empuk. Angkat dan toskan. Ketepikannya.
3. Dalam gelas tinggi, tuangkan ± 20 ml sirap koko pandan, masukkan ais batu, kelapa parut dan Bihun URAI yang telah direbus.
4. Tuangkan air kelapa dan masukkan biji selasih di atasnya. Hidangkan.

Untuk 8 hidangan



BEE HOON FRITTERS WITH SWEET AND SOUR SAUCE

BAHAN-BAHAN :

1 pcs Bihun Jagung URAI, mestilah dipotong pendek
100 g taugeh
100 g lobak merah, dipotong seperti batang mancis
100 g kubis, dihiris nipis
3 ulas bawang putih, dikisar
1 batang saderi, dihiris halus
1 tangkai daun bawang, dihiris halus
1 sudu kecil serbuk ketumbar
150 g tepung serba guna
50 g tepung beras
Garam dan lada sulah secukup rasa
½ sudu kecil serbuk penaik
200 ml air
Minyak masak untuk tujuan goreng celup

Untuk sos masam manis:

500 ml air
150 g gula melaka
3 ulas bawang putih, dikisar
2 biji cili merah dibuang bijinya dan dihiris halus
3 sudu besar air asam jawa
1 sudu besar cuka
Garam secukup rasa

Untuk hiasan:

Timun dan bawang merah goreng

CARA-CARA PENYEDIAAN:

1. Masak Bihun Jagung URAI dengan mengikuti arahan pada pek. Ketepikannya.
2. Dalam mangkuk adunan, gaul rata semua bahan untuk cucur. Biarkannya berehat selama lebih kurang 5-10 minit.
3. Panaskan minyak masak dalam kualiti dengan api sederhana, gorengkan adunan hingga kekuningan dan garing, ketepikannya.
4. Untuk sos, tuangkan air dalam kualiti sos dan masak dengan api sederhana. Masukkan bahan-bahan lain kemudian biarkannya mendidih. Ketepikan.
5. Untuk menghidang, letakkan cucur ke dalam pinggan hidangan, masukkan timun yang telah dipotong dadu, tuangkan sos dan hiaskan dengan bawang merah goreng.

Untuk 3-4 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

