

*Remas.nu*

## Mie Goreng Burung Dara

~ Tri Haqqini ~

Menu sahur tadi. Praktis dan disukai semua keluarga ☐  
**#PejuangGoldenApron3**



~ [Info Selengkapnya](#) ~

# Bahan-bahan

---

- **1 Bungkus** Mie pipih Cap burung dara
- **1/2 bh** wortel
- **1 bonggol** sawi
- **2 lembar** kol
- **2 lembar** daun bawang
- **3 Siung** bawang merah,iris
- Air
- Minyak Goreng untuk menumis bumbu
  
- **▣Bumbu yang dihaluskan:**
  - **2 Siung** bawang putih
  - **2 btr** Kemiri
  - **1/2 sdt** merica
  - **1 sdt** garam
  - **1/4 sdt** penyedap rasa

resepmasakan.us

# Langkah-langkah pembuatan

---

- Rebus Mie burung dara,tiriskan.

resepmasakan.us





- Haluskan bumbu,iris bawang merah dan siapkan sayuran.





- Tumis bumbu halus dan bawang merah sampai harum. Masukkan sayuran lalu tambahkan air. Tunggu mendidih.







- Masukkan mie burung dara,aduk rata.Cek rasa.Jika dirasa sudah pas dan matang,matikan kompor. Masukkan daun bawang.Aduk rata.





# Resep-resep Terkait

---

- [Pepes Patin](#)



- [Jamur Tiram Crispy](#)



- [Dadar Jagung](#)



- [Tumis Pare Telur](#)

