

## **Mi Rebus Muar AGROMAS**

### **BAHAN-BAHANNYA:**

1 paket pes mi rebus Muar keluaran Agromas  
200 gram daging batang pinang, dihiris nipis  
1 inci halia, dititik  
2 ulas bawang putih, dicincang halus  
3 ulas bawang putih, dihiris halus  
300 gram keledak, dikupas dan direbus empuk kemudian dilecek halus  
Garam dan gula secukup rasa  
500 gram mi kuning, celur dan toskan

### **BAHAN-BAHAN SAMPINGAN:**

Telur rebus, dibelah dua  
Hirisan daun bawang  
Hirisan daun sup  
Belahan limau kasturi  
Tauhu, goreng dan dihiris  
Taugeh, celur dan toskan  
Bawang goreng  
Cili hijau, dihiris

### **CARA-CARA:**

#### **UNTUK KUAH MI REBUS:**

1. Panaskan sedikit minyak dalam periuk, tumis bawang merah, bawang putih dan halia hingga harum.
2. Masukkan hirisan daging, masak sekejap dan masukkan air (lebih kurang 2 liter).
3. Bila mendidih, masukkan pes mi bandung Muar, kacau rata.
4. Tambah keledak rebus yang dilecek dan masak hingga pekat. Tambah garam secukup rasa dan juga gula (selalunya kuah mi rebus sedikit manis). Biar mendidih sekejap sambil dikacau selalu.

### UNTUK MI REBUS MUAR:

1. Masukkan mi kuning secukupnya dalam mangkuk sesuai, tuang kuah secukupnya.
2. Tabur taugeh, hirisan daun bawang/daun sup, telur rebus, cili hijau, tahu goreng, bawang goreng, belahan limau kasturi . Hidangkan segera.

Klik [sini](#) untuk resipi asal.

