

Khô qua (mướp đắng) chiên

Tác Giả: Bích Quy s&u t&#m

Thứ Tư:, 22 Tháng 6 Năm 2011 20:46

Món này ăn với cơm và xì dầu rất ngon.

Nguyên Liệu:



3 trái khô qua no tròn

1 lb thịt heo xay

1 lon bún tàu ngâm mềm băm nhỏ

1 ít nấm mèo ngâm mềm băm nhỏ

2 tép hành lá cắt nhỏ

thì + hành tím băm

1/2 củ hành tây nhỏ cắt hạt lựu

1/2 củ hành còn lại băm xung quanh khô qua khi nướng cho thơm

chút dầu hào, bột nêm + tiêu + đường

chút dầu olive

□

Cách Làm:

Khô qua (mô p đ ng) ch ng

Tác Giả: Bích Quy s u t m

Thứ Tư, 22 Tháng 6 Năm 2011 20:46

Khô qua c t khúc moi ru t r a s ch.

Tr n th t v i gia v trên v i chút d u olive cho đ u. Nêm v a ăn h i m n mà cho đ ăn c m. Sau đó đ chút xíu cho th t th m r i m i đ n vào kh qua.

Khi ch ng thì dùng ch o hay n i non stick. Đ mé th t xu ng đáy ch o. Đ y n p l i ch ng v i l a medium low.

Nh canh c 10 phút, hay có th ít h n, xem th coi cháy c nh ch a thì l t m t kia l i.

Khi kh qua vàng đ 2 m t mà mình n đũa d o th , n u qua ch a đ m m thì gi m b t l a cho nó m m k o l a cao quá s b cháy th t.

Món này ăn v i c m và xì d u t s r t ngon.