

# ពងទាចៀងទឹកអំពិលទុំ

## Fried Hard-boiled Egg with Tamarind Sauce



### គ្រឿងធុរ្មៈ :

- |                |           |               |                |
|----------------|-----------|---------------|----------------|
| - ពងទាស្មៅរឡិស | ១០ គ្រាប់ | - ស្ករត្នោត   | ៥ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ស្លឹកយិនឆាយ  | ៣ ដើម     | - ទឹកអំពិលទុំ | ៣ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ម្ទេសក្រៀម   | ៧ គ្រាប់  | - ទឹកត្រី     | ២ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ខ្ទឹមក្រហម   | ១០ គ្រាប់ | - ខ្លាញ់      | ៥ ស្លាបព្រាបាយ |

### វិធីធ្វើ :

- យិនឆាយកាត់កង់ៗ ខ្ទឹមក្រហមហាត់ជាបន្តបន្ទាប់ពងឲ្យក្រៀម ម្ទេសបំពងឲ្យក្រៀម។
- ដាក់ខ្លាញ់ឲ្យក្តៅ ដាក់ពងទាបំពងឲ្យទៅជាពណ៌លឿង ដាក់ខ្ទឹមក្រហម ម្ទេសក្រៀម ទឹកអំពិលទុំ ស្ករត្នោត ហើយរំងាស់ទាល់តែខាប់ទឹក ភ្ជក់រសជាតិឲ្យចេញជុំវិញ ផ្អែម ប្រៃ។