



ងារឆាទឹកអំពិលទុំ

Clams With Tamarind Juice

គ្រឿងធនៈ :

- ងារសមុទ្រ ១ គីឡូ
- ទឹកអំពិលទុំ ១ ចានចង្កឹះ
- ស្លឹកជីរនាងវង់ កន្លះ ចានចង្កឹះ
- ម្ទេសដៃនាង ១០ គ្រាប់
- ខ្ទឹមសចិញ្ចាំ ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ទឹកត្រី ១ ស្លាបព្រាបាយ
- អំបិល កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ស្ករ ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ខ្លាញ់ ៣ ស្លាបព្រាបាយ

វិធីធ្វើ :

១. ងារស្រុះទឹកក្តៅ ហើយបកសំបកមួយចំហៀងចេញ ម្ទេសកាត់ជាកងៗ។
២. ដាក់ខ្លាញ់ឲ្យក្តៅ ដាក់ខ្ទឹមស បំពងឲ្យឈ្ងុយ ម្ទេសដៃនាង ទឹកអំពិលទុំ ទឹកត្រី អំបិល ស្ករ ភ្ជក់ឲ្យឈ្ងុមទើបដាក់ងារ ស្លឹកជីរនាងវង់ ហើយដួសដាក់ចានទទួលទាន។