



សាច់ជ្រូកអាំងម្រេចខ្ចី

Green pepper toast pork

គ្រឿងធុរ្យ :

- សាច់ជ្រូក កន្លះ គីឡូ
- ម្រេចខ្ចី ៣ ខាំ
- ស្លឹកចេក ១ ធាង
- ស្ករស ១ ស្លាបព្រាបាយ
- អំបិល ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ទឹកស៊ីអ៊ែរ កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ

វិធីធ្វើ :

១. សាច់ជ្រូកហាត់បន្លះស្មើៗ ប្រឡាក់នឹងស្ករស អំបិល ទឹកស៊ីអ៊ែរ ទុករយៈពេល ២០នាទី។
២. យកសាច់ប្រឡាក់រួច រៀបលើស្លឹកចេក ដាក់ម្រេចខ្ចីពីលើសាច់ ហើយខ្ទប់ស្លឹកចេកឲ្យជិតទើបដាក់ពីលើ ចន្លៀតសរអាំងសាច់យកទៅអាំងឲ្យឆ្អិនទើបទទួលទាន។